yemek zevki



yemekzevki.com.tr



Sayı: 199 / 08 / Ağustos 2017
KDV Dahil (8 TL)
KKTC FİYATI: (9 TL)

Rengarenk yaz salataları...

Süt ve lavanta kardeşliği...

Taze meyvelerle buz gibi içecekler...

Soğuk çeşitlere alternatifler...

Aranılan Serinlik
Cook Buz Torbalarının
İçinde!

YENİ
Kendinden Kilitli
Sistem

COOK®

www.cook.com.tr
#cookmutfagi



COOK Buz Torbası

COOK Buz Torbası, buz yapmanın en pratik ve hızlı yoludur.

*** Özellikle sıcak havalarda sokaktaki hayvan dostlarımızı da unutmayıp **bir kap su** içerisine bir miktar da buz koyarak serinlemelerine destek olabiliriz.



YEMEK ZEVKİ

İÇİNDEKİLER



28



30



39



45



52



61



63



77



GRUP BAŞKANI: H. FERRUH IŞIK

İMTİYAZ SAHİBİ İSTMAG MAGAZİN GAZETECİLİK İÇ VE DIŞ TİC. LTD. ŞTİ.

GENEL MÜDÜR VE SORUMLU MÜDÜR Mehmet SÖZTUTAN
mehmet.soztutan@img.com.tr

GENEL YAYIN YÖNETMENİ EREN AYDIN *eren.aydin@img.com.tr*

SANAT YÖNETMENİ İsmail GÜRBÜZ *ismail.gurbuz@img.com.tr*

GRAFİK TASARIM Berkan KESGİN *berkankesgin@gmail.com*

İÇERİK & KONSEPT DANIŞMANI İnci BAK

FOTOĞRAF EDİTÖRÜ Hande GÖKSAN

YAYIN DANIŞMANLARI Prof Dr. Hüsnü GÜNDÜZ / Prof. Dr. İsmail KAYA
Doç. Dr. Mehmet Ali ÖZBUDUN

YEMEK DANIŞMANLARI T.Yücel DEREYAYLA / Fikret ÖZDEMİR
Fatih KAYA / Huriye ERSOY / Sevim GÖKYILDIZ / Kadir BAYRAK
Gizem TUTAR / Ayvaz AKBACAK / Orkun BULUT / Elif ÇITAK
Aslıhan IŞIN / Nurgün UÇKUNKAYA / Hülya ULUPINAR / Atıf YORAL

EĞİTMEN Serap YOMRA

MUHASEBE VE FİNANS MÜDÜRÜ Mustafa AKTAŞ *mustafa.aktas@img.com.tr*
Tel: (0212) 604 51 02

BİLGİ İŞLEM Emre YENER *emre.yener@img.com.tr*

SOSYAL MEDYA Songül ÇEK *songul.cek@img.com.tr*

ABONE SORUMLUSU Nurten DEMİR *nurten.demir@img.com.tr*

RENK AYRIMI Türkiye Gazetesi Renk Ayrımı Servisi

İDARE MERKEZİ Güneşli Evren Mah. Bahar cad. Polat İş Merkezi B Blok No:3
Bağcılar/İstanbul Tel: (0212) 604 51 00 Faks: (0212) 604 50 51

BASKI İHLAS GAZETECİLİK A.Ş. Merkez Mahallesi 29 Ekim Caddesi İhlas Plaza
No:11 A/41 Yenibosna-Bahçelievler/ İSTANBUL Tel: +90 212 454 30 00
Fax: +90 212 454 34 94 www.ihlasmatbaacilik.com

Dağıtım: Doğan Dağıtım

e-mail: img@img.com.tr - info@yemekzevki.com.tr
web: www.yemekzevki.com.tr

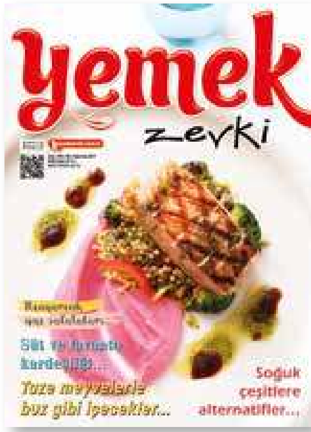
Yayın Türü: Ulusal, Süreli

BANKA HESABI
İSTMAG MAG. GAZT. YAY. İÇ VE DIŞ.TİC. LTD. ŞTİ
GARANTİ BANKASI

GÜNEŞLİ ŞUBESİ	: 295
HESAP NO	: 6293152
İBAN NO	: TR02 0006 2000 2950 0006 2931 52

Company	: İSTMAG MAG.GAZT.YAY.İÇ VE DIŞ.TİC.LTD.ŞTİ
Bank	: TURKIYE GARANTİ BANKASI
Bank account	: 9073622 EURO
Swift code	: TG BATRIS XXX
Branch	: GÜNEŞLİ BRANCH
Branch code	: 295
IBAN code	: TR74 0006 2000 2950 0009 0736 22

Yıllık Yurtiçi Abone Bedeli : *80 TL* • Yıllık Yurtdışı Abone Bedeli : *70 Euro*



KAPAK FOTOĞRAFI
Kuskuslu Somon Izgara
Yapım: Serkan YAMAN
Prodüksiyon: İnci BAK
Fotoğraf: Hande GÖKSAN

REKLAM SATIŞ PAZARLAMA
REKLAM KOORDİNATÖRÜ
Emir Ömer ÖCAL
emir.ocal@img.com.tr
0212 604 51 00

YEMEK
ZEVKİ
EDİTÖR



Yaşamak için yemek
Yemek için yaşamak

eren.aydin@img.com.tr

erenaydin77

@erenaydin

erenaydin77

Elimizdekilerin kıymetini bilelim…

Hunharca ve acımadan üreterek ve de aynı meyanda tüketerek küresel atmosferin doğal yapısını bozan biz insanoğlu, nedense en ufak bir felakette kara kara düşünüyor, "Neden bize? Neden bize? diyerekten boş boş hayıflanıyoruz. Bize bahşedilen değerlerin kıymetine ehemmiyet vermeden, hep arkası varmış gibi cömertçe ve de düşüncesizce kullanırsak, elbet bir gün hesap vermek hatta bedel ödemek durumunda kalabiliriz. İşte o yüzden Temmuz ortasında sellere, dolulara, kırımlara, yıkımlara uğruyoruz… Bana göre kainatın sistemine çomak sokmak, arı kovanına çomak sokmakla eşdeğer, kime sorsak yaşama dair ilk 5 saik içinde muhakkak çevre faktörü de kendine yer bulur. Ama iş günlük hayatımızda eyleme geldiğinde bir-iki ufak alışkanlık dışında hiçbirimizin çevreyi korumak adına uzun kurallar listesi olmaz. Yadsınamaz bir gerçek var ki; 'Birey olarak yaşlı dünyamıza karşı daha fazla duyarlı ve korumacı olmamız gerekiyor.' Bu hususta elimizden geldiği kadar gayret sarf etmemiz gerektiği kanaatindeyim. Yoksa bu gidişle bırakın organiği, gelecek nesillere patlıcanın, biberin, domatesin hikayesini anlatabiliriz sadece…

Biz ne kadar kötü davransak da dünyamız bize hala insaflı davranırken nimetlerden faydalanalım, sofralarımızı şenlendirelim… Pazara çıkalım, yaz tezgahlarına düşen şahane sebzelerin ve meyvelerin tabir-i caizse önce kokusuna, sonra şekline 'tav' olalım. Birer ikişer hepsinden alalım, filemizi dolduralım, gerisi kolay, bu noktada biz devreye giriyoruz :) Davet, ikram, mekan, konuk şef ve füzyon mutfağı konularımız hariç, Yemek Zevki Ağustos sayısının tüm dosyalarında yaz mevsiminde yetişen sebze ve meyvelere yer verdik. Çeşit çeşit salatalardan, içeceklere, mezelerden, soğuk yemeklere, ikramlıklardan, ana yemeklere kadar değerlendirebileceğimiz her alanda denedik ve de beğendik. "O yüzden siz filenizi sıkı doldurun, gerisi bizde" dedik… Buyurun, afiyetle…

Yeni bir sayıda tekrar görüşmek dileğiyle,

Duyarlılığımız daim, bereketimiz bol olsun…

Eren Aydın

YEMEK ZEVKİ YENİLER



Nano şişeden yoğun ferahlık...

Herkesin fenomeni olduğu Mentos, şimdi de nano boy şişesindeki Mentos Pure Fresh sakızları ile fark oluşturuyor. Tüketicinin beğenisine sunulan nano şişedeki Mentos Pure Fresh sakızlar, içeriğindeki yeşil çay ekstraktı sayesinde "ferah bir nefes" sunuyor. Nane ve Yeşil Nane aromalı Mentos Pure Fresh drajelerinin sıvı dolgusu ise benzersiz yoğunlukta bir ferahlık deneyimi yaşatıyor.



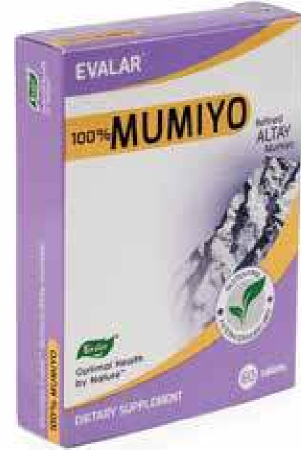
Hararete buzlu çay çözümü...

Her mevsimin vazgeçilmezi çay lezzeti için en pratik çözümü sunan Bosch TTA 5603 çay makinesi, yaz aylarında soğuk ve serinletici buzlu çay tarifleri denemek isteyenler için de hayatı kolaylaştırıyor. Tek dokunuşla çay keyfi sunan Bosch TTA 5603 çay makinesi, paslanmaz çelik su ısıtıcısı ile cam demlik lezzetini bir araya getiriyor. Kolay erişilebilen kaynatma ve sıcak tutma düğmelerinin yanı sıra 360 derece dönebilen kablosuz kullanımı sayesinde gün boyu en pratik şekilde çay hazırlamak mümkün hale geliyor.



Golf Maraşım yeni lezzetleriyle hayatınızı tatlandırıyor...

Golf'ün ödüllü dondurması Maraşım, yenilenen lezzetleri ve keçi sütlü içeriği ile sofralarınızın vazgeçilmez lezzeti olmaya devam ediyor. Ekmek kadayıfı, tel kadayıf, ayva tatlısı, kabak tatlısı ve irmik tatlısı sofralarımıza lezzet ve mutluluk katıyor. Maraşım, Golf Dondurma'nın Kahramanmaraş'taki tesislerinde Maraş dondurmasını geleneksel kıvamıyla üretiliyor; Maraşım'ın gerçek lezzeti ise Maraş Dağları'nın eşsiz salebinin taptaze keçi sütüyle buluşmasından geliyor.



Altay dağlarından gelen sağlık...

Mumiyo (Shilajit) tıbbi amaçla kullanılan bir balsamdır. Metabolizma süreçlerini harekete geçirerek hasarlı kemik dokularının yenilenmesini hızlandırır. Özellikle menopoz dönemi ve sonrasında, osteoporozun (kemik erimesi) kırık riskini artırması ve kadın sağlığına olumsuz etkileri nedeniyle önemli bir sorun olarak karşımıza çıkıyor. Mumiyo, doğanın seçtiği yaklaşık 50 organik bileşen içeriyor. Biyolojik olarak aktif maddelerin zengin bir kompleksi olmanın yanı sıra amino asitler, retinoid maddeler, vitaminler, uçucu yağlar ve magnezyum, fosfor, silikon, demir, çinko, sülfür, kuptum, bor gibi 30'dan fazla mikro ve makro besin içeriyor.

PORSELEN DUVAR : BLACK MARBLE 60X120cm - 60X60cm
PORSELEN YER : WOOD DREAM - BURN WOOD 15X90cm
VİTRİFİYE : LUNA YARIM TEZGAH LAVABO • LUNA KLOZET



seramiksan | VİTRİFİYE

seramiksan.com.tr 



Çocuklar için ezber bozan bir ürün...

Çocuk gelişiminde önemi büyük olan fakat çocukların almaktan hiç de hoşlanmadığı balık yağı ile ilgili tüm ezberler bozuluyor. Vitamin, mineral, balık yağı gibi etken maddelerin vücutta kullanımına yönelik yeni bir form olan Concordix teknolojisiyle üretilen Easy Fishoil şekersiz ve doğal olması, çiğnenebilir jel tablet formu sayesinde kolay kullanılıyor. Balık tadı ve kokusu almayan çocuklar EasyFishoil'i tadınca 1 tane daha istiyor.



Mutfaklara şıklık, dayanıklılık ve de konfor geliyor...

Profilo'nun kampanya fiyatlarına ek ÖTV indirimli ankastre ürün ve setleri ile mutfaklar hem estetik bir görünüme kavuşuyor hem de yemek yapmak büyük bir keyif haline geliyor. Profilo'nun fırın, ocak, davlumbaz üçlüsünden oluşan ankastre setleri, tasarımları ve fonksiyonel özellikleri ile olduğu kadar kampanyalı fiyatlarına ek ÖTV indirimiyle de cazip seçenekler sunuyor.



Sıcak günler şölene dönüşüyor...

Sıcakların dayanılmaz bir hal aldığı bu günlerde vücudumuzdan da sıvı kaybı olduğunu unutmamak gerekiyor. Belli bir miktar suyu vücutta tutabilmek ve serinlemek için türlü alternatifler deneriz. Cook markasının geliştirdiği Cook kendinden kilitli buz torbası sayesinde serinliği hapsederek hazırlanan içecekler ile gününüzü şölene çevirebilirsiniz. Yeni geliştirilen sistemi sayesinde artık buz torbasının ağzını bağlamanıza gerek olmadan doldurup ters çevirdiğinizde kendinden kilitlendiğini görebileceksiniz.



Soğuk çikolataya ne dersiniz?

Yazın kavurucu sıcağında serinlemenin "en tatlı" yolu Maia Handmade Chocolates'tan geçiyor. Katkısız birinci sınıf kakao ile el yapımı gerçek çikolatanın adresi olan Maia Handmade Chocolates, çikolata severlere yaz aylarına özel sıra dışı alternatifler sunuyor. Bunlardan biri de Hindistan cevizinin içine dökülerek sunulan soğuk çikolata "Rapunzel". İlave katkı maddesi ve koruyucu kullanmayan Maia Chocolates'ın sevilen içeceği "Rapunzel" ile hem farklı bir lezzetin tadına varacak, hem de sıcak günlerde soğuk çikolata ile ferahlayacaksınız.

YEMEK ZEVKİ YENİLER



Kilit Grup'un yeni gözdesi Galeri Crystal...

1955 yılında kurucusu Turan Kilit tarafından Kristal Züccaciye Toptan ve Perakende Ev Gereçleri ismi ile faaliyetlerine başlayan Kilit Şirketler Grubu, otel ekipmanları sektöründe uzmanlaşarak, "Galeri Kristal" adı altında yaptığı atılımlar ve sektörün hizmetine sunduğu 50.000'den fazla ürün çeşidi ile sektörde kendini tanıtmayı başarmış. Halihazırda Kilit Grup, Arıyıldız markası ile Türkiye'nin önemli mutfak çeliği üreticisi olarak konumlanmış durumda. Maxstyle markası ile de ev tekstili alanında faaliyetlerini sürdürüyor. Firma ayrıca; Fissler, Kaiser, Peugeot, San Miguel, Gimi, Gefu gibi birçok markanın Türkiye temsilciliğini de yapıyor. Yeni bir yatırım alanı olarak perakende mağazalar zincirleri oluşturmayı hedefleyen Kilit Grup 2017 yılında bu projesini Gallery Crystal markasıyla hayata geçirmeyi başardı. Gallery Crystal mağazaları yurt genelinde 12 ilde ve 24 mağaza olarak hizmet veriyor, yıl sonuna kadar 40 mağaza hedefine hızla ilerliyor.



Bebeklere lezzet şöleni...

Bebivita Kırmızı Meyveli Sütlü Tahıl Bazlı Ek Gıda, içeriğindeki kalsiyum, vitamin ve gerekli mineraller sayesinde bebeklerin sağlıklı gelişimi için ihtiyaç duyulan besin ve enerjiyi sağlıyor. Bebeklerde 6. ay çok yönlü beslenmenin başladığı dönem olarak biliniyor. 6. aydan itibaren Bebivita Kırmızı Meyveli Sütlü Tahıl Bazlı Ek Gıda, istenilen öğünde tüketilebiliyor. İçerisinde bulunan, zengin tahıl içeriği sayesinde bebeğinizin tok kalmasına yardımcı oluyor. Ayrıca kaliteli inek sütünden gelen kalsiyum sayesinde bebeklerin kemik gelişimine destek sağlıyor.



Köstebek lezzeti devam ediyor...

Dr. Oetker Köstebek Pasta ve Köstebek Tatlı'nın yeni kardeşleri Köstebek Cupcake raflarda yerini aldı. Hazırlaması çok kolay olan Dr. Oetker Köstebek Cupcake paketinin içerisinden özel un ve krema karışımı, çikolata parçaları ve 10 adet renkli cupcake kalıpları da çıkıyor. Dr. Oetker Köstebek Cupcake, muz, çilek, kivi, ananas, şeftali, böğürtlen, ahududu gibi meyveler ile hazırlanabildiği gibi kremasına fındık, fıstık, badem kırığı, kestane ve krokan parçaları eklenebiliyor.



Buz gibi milkshake zamanı...

Her zevke ve ihtiyaca yönelik mutfak ürünleri ile hayata lezzet katan Korkmaz, Smuta Blender ile evlerde milkshake yapmanın keyfini yaşatıyor. Kaydırmaz PVC ayakları, 5 kademeli hız ayarı, paslanmaz bıçakları ve emniyet kilidi ile rahat bir kullanım imkanı sunan Smuta Blender, 349 TL'lik fiyatı ile tüm Korkmaz mağazalarında serinliği evde yaşamak isteyenleri bekliyor.

YEMEK ZEVKİ YENİLER

Mutfağın yeni şefi...



Fakir Hausgeräte, mutfak grubu ürünlerinden Fakir Powermix Blender, mutfak tezgahlarında daha önce deneyimlenmemiş bir devir gücüyle birden fazla öğünü tek tuşla hazırlamanızı sağlıyor. Fakir Powermix Blender'ın cam kadar sağlıklı, camdan daha hafif ve özel bir malzemeden üretilen "Tritan" haznesi canınızın çektiği her sıcak soğuk karışım için kullanılabiliyor. 1.800 watt'lık güçlü motorun şaşırtıcı bir sessizlikle ürettiği 26.000 devirlik hız ve fırtına bıçaklar, öğütülmesi, karıştırılması ve parçalanması gereken her türlü malzemede maharetini gösteriyor. Ayrıca yüksek devirli hızı çorba ve soslarınızı ısıtarak hazırlamaya olanak veriyor.



Portakal parçacıklı meyve suyu...

Tamek, Tanelim ile meyve suyu sevenlerin gönlünü bir kez daha fethediyor. Tamek Tanelim, gerçek meyve parçalarından gelen lezzeti, ferahlığı ve sağlığı tek şişede bir araya getiriyor. İçerdiği gerçek meyve parçacıklarıyla meyve suyunun lezzetine lezzet katan Tamek Tanelim, portakal aromasıyla bu yaza damgasını vuracak.



CVS ile temizlik daha da pratik

CVS'nin toz torbası gerektirmeyen dik kuru vakum süpürgesi Platin, tutma sapı ve yer aparatı çıkartıldığında el süpürgesi olarak da kullanılabiliyor. 1.200 watt gücündeki motoru ile yüksek emiş gücü sağlarken, sessiz çalışması sayesinde köşe bucak temizlik keyfini huzurla tamamlayacaksınız. Son derece hafif gövdesi sayesinde eviniz temizlenirken siz yorulmayacaksınız.



Genç odalarına yaz dokunuşu...

Sağlıklı ve kaliteli üretimini, şık tasarım çizgisiyle birleştiren Newjoy, modern koleksiyonlarıyla ilgi görüyor. Yaz ruhuna uygun olarak denizci temasının işlendiği Nautica takımında, gençler mavi bir dünya ile buluşuyor. Modülleri süsleyen çapa, dümen, fener ve martı figürleri, kırmızı ve lacivertin sofistike yönüyle, beyazın aydınlığında buluşuyor.



2 LT.
KAPASİTE

304
PASLANMAZ
ÇELİK

304 PASLANMAZ ÇELİK
MODERN TERMOS

DİNÇGRUP
tescilli markasıdır



Dinç Elektronik Sanayi ve Ticaret Limited Şirketi
Adres: İstoç 1. Ada No:102-108 Bağcılar - İstanbul / Türkiye
T: +90 212 659 75 55 pbx **F:**+90 212 659 75 56
www.cvs.gen.tr

YEMEK ZEVKİ YENİLER



En lezzetli acılı Adana

Türkiye'de ilk kez Sasu markasıyla üretilen Acılı Adana Ton Balığı Konservesi, lezzet alanında dünya çapında en prestijli kuruluşlardan biri olarak kabul edilen ve Brüksel 'de düzenlenen Uluslararası Lezzet ve Kalite Enstitüsü tarafından 'Üstün Lezzet Ödülü' nü almaya hak kazandı. Ürün ''Uluslararası Lezzet ve Kalite Yarışması, Üstün Lezzet Ödülü" kategorisinde 2017 yılı itibariyle "Dikkat Çekici Lezzet" unvanına layık görüldü.



Düşler gerçeğe dönüşüyor...

Sıcak yaz günlerinde en çok zaman geçirilen balkon, bahçe, teraslar Seramiksan ile davetkar mekanlara dönüşüyor. Seramiksan, dış yaşam alanlarında da doğanın içinde yaşıyormuş hissi verecek birbirinden farklı alternatifler sunuyor. Balkon, bahçe ve teraslar huzur veren ve dinlendirici tasarımlarla gün boyu zaman geçirilen keyifli yaşam alanları oluyor.



Porland'dan minimalist bir tasarım...

Porland, dekorasyonda farklı ürün kategorilerinde etkisi görülen bakır trendini minimalist bir tasarım ile yeni serisi Copper Line'da buluşturdu. Sade tasarımlar ile dekorasyonuna renk katmak isteyenler için şık bir alternatif olan Copper Line serisi; el işçiliğinin yanı sıra Porland'ın özel reçetesi ile üretilen Alumilite porselen yapısına bakır renginin işlenmesi ile de geleneksel çizgisini koruyor. Porland'ın, el yapımı ve seri üretimi birleştirerek modern formlarda ürettiği Copper Line serisi; günlük kullanıma uygun farklı ölçülerde düz tabak, çukur tabak, kase, kupa, ile çay ve kahve fincanından oluşuyor.



Beşler, inovatif ürünler ile farkına konuşturacak

İlk "fermente sucuk" , ilk "dilimli sucuk" yeniliklerini tüketici beğenilerine sunarak, kategoriye değer katan bir oyuncu olmaktan her zaman gurur duyan 72 yıllık Beşler markası, şimdi de önemli bir yeni ürüne daha imza atıyor. Nostalji serisi sucukları pazara sunan Beşler Genel Müdür Yardımcısı Semih Sağlam, bu konuda şu bilgileri verdi: "Nostalji serisinin kısa ve orta sürede kategoriye katacağı ivmeyi, fermente ve dilimli sucuk ürünlerinin bugünkü pozisyonundan anlayabiliriz. Yeni nesil tüketim alışkanlıklarının, doğallığı ön planda tutan ve lezzetten vazgeçemeyen tüketicilerin hedeflendiği ürünün, Ar-Ge çalışmaları 2015 yılına dayanmaktadır. Ekim 2015 tarihinde Dünya Sağlık Örgütü tarafından yapılan açıklama ile kamuoyunda şarküteri ürünlerine karşı, tüketiciler nezdinde yaşanan kaygı ve güven endişesini aşmak adına katkısız ve koruyucusuz bir ürün yapalım fikri oluştu. Yaklaşık 8 aylık bir Ar-Ge çalışması sonucunda bu fikir hayata geçti."

YEMEK ZEVKİ YENİLER



Açlığını Corny ile bastır..!

Almanya'nın ilk tahıl barı Corny, yediden yetmişe herkese en dinamik atıştırmalıkları sunuyor. "Lezzeti Dolgusundan, Gücü Tahılından" sloganı ile sevenleriyle buluşan Corny lezzetleri gerek açlığı bastırmak gerekse enerji toplamak için çokça tercih ediliyor. Corny Big Brownie Tahıllı Bar, içindeki kakaolu tahıl parçaları ve kavrulmuş yer fıstığı sayesinde gün boyunca enerjik kalmanıza yardımcı oluyor.



Bu yazın modası ballı limonata...

Aroma, Türkiye'yi yeni bir lezzetle tanıştırıyor. Türkiye'de ilk defa Aroma tarafından üretilen ballı limonata, bu yaz serinlemek isteyenleri raflarda bekliyor. Gerçek limon ve bal ile hazırlanan Aroma ballı limonata, 1 litre ve 330 cc'lik yeni ambalajlarıyla satışa sunuldu.



Evlerde Fas stili...

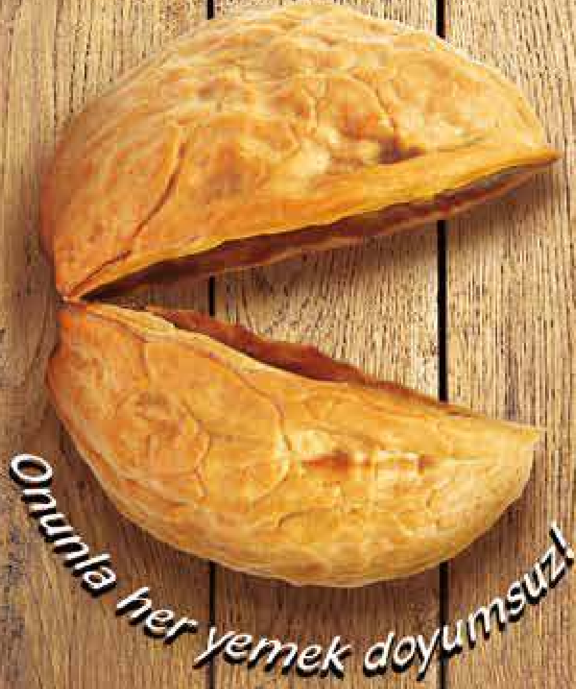
Karaca Home etnik koleksiyonu, modern tasarımlara yeni bir soluk getiriyor. Baharat renkleri kilim desenleriyle harmanlayarak yaşam alanlarına taşıyan koleksiyon, yazın bohem havasını yansıtıyor. Çarpıcı ve zıt renklerin dikkat çektiği Karaca Home etnik koleksiyonu ile Fas stilinin dinamizmini yaşayabilirsiniz. Fas kültüründen esinlenerek sunulan tasarımlar; pike, yatak örtüleri ve nevresim takımlarında yer alan el işlemeli fil detayları, geometrik desenleri ve Fas motifleri ile etnik bir stil oluşturuyor.



Yaşam alanlarına kişisel imza...

Zorlu Tekstil'in ev tekstil markası Valeron, kişiye özel koleksiyonu ile yatak odaları ve tekneleri özgün mekanlara dönüştürmek için birbirinden zarif seçenekler sunuyor. Üstün kalite anlayışının yanı sıra şık ve zarif koleksiyonlarıyla da düşlere ilham veren Valeron, ürünün üzerinde nakış veya desen isteyenler için kişiye özel üretim yaparak kişinin kendisini ayrıcalıklı hissetmesini sağlıyor.


CALIFORNIA
WALNUTS


Onunla her yemek doyumsuz!
















CALIFORNIA
Walnuts
www.walnuts.org


I WALNUTS

YEMEK ZEVKİ LEZZET HATTI



İtalyan ustalığı, Amerikan stili...

Lezzet ilhamını pizzanın ana vatanı Napoli'den, keyifli ruhunu ve servis anlayışını da Amerika'dan alan, İstanbul'daki ilk adresi olarak Anadolu Yakası'nın parlayan yıldızı Watergarden Ataşehir'i seçen "Spring Street Pizzeria" lezzet dünyasına kazandırdığı "Fast Casual" anlayışı ile benzersiz bir deneyime davet ediyor.
Ayrıntılı Bilgi İçin: www.springstreet.com.tr



Uçuran tat Fly Nut...

Yazın en favori içeceklerinden olmaya aday Fly Nut, karamel, süt ve fındık ezmesi ile hazırlanıyor. Reçetesi David People'a özel hazırlanan bu lezzet, tatlı sohbetlerin vazgeçilmez eşlikçisi olacak. Kolombiya, Brezilya, Kosta Rika, Etiyopya, Kenya ve benzeri yörelerden özenle seçilen kahve çekirdeklerini kendi öğüten David People Coffee &Food, kahve severlerin kendilerini iyi hissedeceği ve keyifle kahve tüketeceği atmosfer sunuyor.
Ayrıntılı Bilgi İçin: www.davidpeople.com



Gina'dan özel tatlar...

İstanbul'un sofistike İtalyan restoranı Gina, mevsime özgü malzemelerle menüsünde yenilikler yapmaya devam ediyor. Geleneksel İtalyan tatlarını kendine özgü yorumu ile sunan Gina menüsündeki çeşitlilik ile de farkını ortaya koyuyor. Ağustos ayının öne çıkan lezzetlerinden "Buharda Kaya Levreği" taze ve mevsimsel içeriği ile beğeni topluyor. Balığın yanında garnitür olarak servis edilen bezelye ve bakla, deniz mahsulleri eşsiz bir uyum yakalıyor. Çıtır soğan halkaları ile lezzetlendirilen "Buharda Kaya Levreği", hodan çiçekleriyle renklendirilerek şık bir sunum ile misafirlere servis ediliyor.
Bilgi ve Rezervasyon İçin: 0212 353 54 52



Sultanahmet'te hamburger geceleri...

Sultanahmet'in ikonik yapılarından Four Seasons Hotel Sultanahmet, Tarihi Yarımada'nın eşsiz manzarasını gözler önüne seren terası A'YA Lounge'da B&B ismiyle, tüm dünyada da ilgi gören konsept hamburger gecelerini başlatıyor. Bu benzersiz gecelerde Four Seasons imzası taşıyan ev yapımı büyük hamburgerler sunuluyor. Hem klasik hem de sebzeli alternatifleri bulunan hamburgerler; isteğinize göre mantar, yumurta, dana bacon gibi yan lezzetlerle zenginleştirilebiliyor.
Bilgi ve Rezervasyon İçin: 0212 402 3156

YEMEK
ZEVKİ
LEZZET
HATTI



Yazın vazgeçilmezi Rokoko...

Pelit, lezzet tutkunlarını bu yaz da Rokoko Pasta ile baştan çıkarıyor. Sade pandispanya üzerine bir kat çikolatalı dondurma, beze ve bir kat kaymaklı dondurma ile hazırlanan Rokoko Pasta, dondurmanın ferahlığını çikolatanın karşı konulmaz lezzetiyle buluşturuyor. Ayrıntılı Bilgi İçin: www.pelit.com.tr



Bir top dolu dolu mutluluk...

Klasikten vazgeçmeyenlere çikolata - kaymak, meyve severlere çilek - kavun, sıra dışı lezzetlerin peşinde koşanlara nane, sakız, bal badem veya üzüm ceviz... Dalından toplanan meyvelerin günlük ve en taze çiftlik sütüyle buluştuğu 19 çeşit Özsüt dondurması, Türk damak tadına uygun geleneksel sert yapısıyla sıcak yaz günlerine keyif katıyor. Ayrıntılı Bilgi İçin: www.ozsut.com.tr



Lacivert'ten yaza özel tatlar...

Lacivert'in menüsü yenilendi. Lacivert, mevsiminde taze ürünlerle hazırladığı lezzetleri ve Boğaz manzaralı geniş terası ile misafirlerine keyifli bir deneyim sunuyor. Lacivert'in Executive Şef'i Hüseyin Ceylan ve ekibinin hazırladığı yeni menüde bulunan "Füme Patlıcanlı Tuna Carpaccio", ton balığı, parmesan, patlıcan füme, enginar cipsi ile sunuluyor. "Avokadolu Somon Füme Salatası" ise Akdeniz yeşillikleri, kırmızı soğan ve kapari ile lezzetlendiriliyor. Kuzu göbeği mantarı, bebek havuç, kabak, fırın rezene ve enginar ile hazırlanan "Izgara Kuzu Karski" menünün imza lezzeti olarak ön plana çıkarken siyah mercimek, kinoa ve bezelye ile servis edilen "Izgara Sarıağız Balığı" tadıyla dikkatleri üzerine çekiyor.
Bilgi ve Rezervasyon İçin: 0216 413 37 53



Rengarenk bir yaz menüsü...

Mövenpick Hotel Istanbul'un İtalyan Başaşçısı Giovanni Terracciano, Akdeniz mutfağının en leziz örneklerinden oluşan, doğal tatların muhteşem uyumunu keşfedeceğiniz hafif ve sağlıklı yepyeni bir yaz menüsü sunuyor. AzzuR Restaurant'ın en taze ve mevsimlik malzemelerle hazırlanan, renkli ve baştan çıkarıcı lezzetleri bir araya getiren menüsünde;mozzarella peynirli soğuk domates çorbası, ılık kinoa ve teriyaki soslu somon salatası, közlenmiş patlıcan ve renkli biberlerle sunulan burratta peyniri, güveçte gratine edilmiş, domates, patlıcan ve mozzarella peynirli gnocchi, karışık deniz mahsullü linguine, sote pazı, deniz yosunu ve bezelye soslu buharda somon, sebzeli buğdaylı biber dolması ve kuru bakla ile servis edilen fırınlanmış kuzu pirzola ve yaz sebzelerinin eşlik ettiği volkanik taş üzerinde dana bonfile gibi yenilikçi yorumlar yer alıyor. Bilgi ve Rezervasyon İçin: 0212 319 29 29

YEMEK
ZEVKİ
**LEZZET
HATTI**



Sait Balık her zamanki gibi iddialı...

Sait Balık; Bodrum merkez ve Yalıkavak Palmarina'daki restoranlarında, mevsim sebzeleri ve deniz ürünleriyle hazırlanan taze mezeleriyle fark oluşturmaya devam ediyor. Zengin meze seçenekleriyle dikkat çeken restoranın menüsünde Pazı Kavurma, Köpoğlu, Çiçek Dolması, Enginar Kalbi, Haydari, Hardal Otu, Deniz Börülcesi, Fava gibi çeşitlerin yanı sıra Deniz Mahsulü Salata, Lakerda, Balık Pastırması, Kuru Çiroz, Hardal Soslu Marin gibi deniz ürünlerinin ön plana çıktığı mezeler de yer alıyor.
Bilgi ve Rezervasyon İçin: +90 252 385 23 99



Zamane'nin dondurmaları şahane...

Geleneksel lezzetleri, keyif çattıran tatları, söze dem katan çayı, muhabbeti köpürten kahvesi ile sohbetinize ortak olan Zamane Kahvesi, sıcaktan bunalanlara buz gibi ilk yardım ekibi Dondurma menüsünü sunuyor. Farklı tarzı ve sunumlarıyla dikkat çeken, buz kasede servis edilen Meyve Şenliği, Çikolata Cümbüşü, Yemeyen Pişman ve Şımarık ile serinlemek için dondurmadan fazlasını arayanların gönlünü fethediyor.
Ayrıntılı Bilgi İçin: www.zamanekahvesi.com.tr



Çeşit çeşit dondurmalar...

Kendi çiftliklerinden topladığı günlük süt ile her biri kendi yöresinden gelen doğal ve katkısız malzemeleri buluşturan Bolulu Hasan Usta, dondurmalarıyla da kalpleri fethediyor. Her damak tadına uygun seçenekler sunan Bolulu Hasan Usta, dondurmalarında hiçbir aroma ve gıda boyası kullanmıyor. Doğal salep ve taptaze sütle birlikte gerçek çikolata, Sakız Adası'ndan damla sakızı, tane tane boz Antep fıstığı, mevsiminde toplanan çilekler, saf karadut ve hünerli ellerde rendelenen limonlar ekleniyor.
Ayrıntılı Bilgi İçin: www.bhu.com.tr



Bu dondurmalar çok gurme...

İçinde hiçbir katkı maddesi içermeden yüzde 100 doğal malzemelerle hazırlanan Mövenpick dondurmaları lezzette sınır tanımıyor. Sütü ve kreması İsviçre Alpler'inden, vanilyası Madagaskar'dan, fıstığı İtalya'dan, cevizi Çin'den, çikolata ve karameli İsviçre'den gelen Mövenpick dondurmaları, tadı ile olduğu kadar özel sunumuyla da lezzet düşkünlerine şölen sunuyor. Vanilyalı, İsviçre çikolatalı, cevizli ve karamelli gibi dondurmaların yanı sıra gerçek meyve püresi ve meyve parçacıklarıyla hazırlanan frambuaz & çilek, passion fruit & mango, limon, muz ve Frenk üzümü & kremalı sorbe çeşitlerini de tadabilirsiniz.
Ayrıntılı Bilgi İçin: 0212 319 29 29

Yapım: İnci BAK – **Fotoğraflar:** Hande GÖKSAN
Servis Tabakları ve Aksesuarlar: Yargıcı Home, eat.drink.shoot studio

En hafif yaz salataları

Salatalık, semizotu, deniz börülcesi, roka gibi sebzeleri bol tükettiğimiz şu günlerde her öğün yiyebileceğiniz oldukça pratik salatalar hazırladık.



Deniz Börülcesi

Ege mutfağının en beğenilen salata ve mezelerinden bir tanesidir. Denizin gel git yaptığı kıyı taraflarda yetişen ve denizdeki minareleri ve iyot içerdiğinden oldukça zengin olan besin değeri yüksek otların başında gelir. Doğal olarak kendi içinde barındırdığı tuzu sayesinde salatasını hazırlarken asla tuz eklenmemesi gerekiyor.

Faydaları:

- İştah açıcı özelliğe sahiptir.
- İçermiş olduğu C vitamin sayesinde vücutta bağışıklık kazandırır.
- Cilde faydası vardır.
- Enerji ve zindelik verir.
- Yüksek oranda minarel sayesinde vücuttaki tuz oranının dengede kalmasına yardımcı olur.
- Metabolizmanın hızlı çalışmasına katkısı vardır.
- Vücuttaki fazla ödemin atılmasına yardımcı olur, guatr hastalığına iyi geldiği bilinir.

4 Kişilik

Deniz Börülceli Salata

Malzemeler:

1 demet deniz börülcesi
1 adet orta boy kırmızı soğan
5-6 yaprak marul
1 kahve fincanı zeytinyağı
2 yemek kaşığı sirke
2 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Deniz börülcelerinin çamurlu ve odunsu olan kök kısımlarını kesip atın. Kalan bölümlerini birkaç kez akan suyun altında yıkayıp süzün. Tencereye 3 litre kadar su ekleyin. Kaynayınca börülceleri atın. 10 dakika haşladıktan sonra süzüp buzlu suyun içinde birkaç dakika bekletin. Börülcelerin içindeki sert olan dallarından bitkisini parmağınızla çekerek ayırın. Zeytinyağı, sirke ve havanda ezilmiş sarımsaklı sosla tatlandırın.





Semizotu

Yaz mevsiminin en yeşil yapraklı bitkilerinden biridir. Salatalarda ve yemeklerde bolca kullanılır. Ülkemizde birçok yörede farklı isimlerde bilinir. Yetiştirilmesi oldukça kolay bu bitki yüksek oranda omega 3 yağı içerir. Özellikle balık yemeyi sevmiyorsanız semizotu tüketebilirsiniz.

Faydaları;

- Potasyum kaynağıdır. Bu sebeple sindirim sisteminin düzenlenmesine katkı sağlar.
- Kan şekerini düzenlemeye yardım eder.
- Enerji verir, kasları güçlendirir.
- Antioksidan kaynağıdır.
- Böbreklerdeki kumları ve taşları dökmeye yardımcı olur.
- Cilde faydalıdır, egzama gibi cilt hastalıklarına karşı yarar sağlar.
- Kan basıncını düzenler, anemi ve kansızlığı önlemeye yardım eder.
- Kalp dostudur.
- Oldukça besleyicidir, kalsiyum, magnezyum, potasyum, demir ve bakır gibi mineraller içerir.

Çilek Soslu Semizotu Salatası

4 Kişilik

Malzemeler:

1 demet semizotu
10-12 adet çilek
7-8 adet sivri biber (kıl biber)
6-7 adet mini kapya, közlenmiş
3-4 yemek kaşığı sızma zeytinyağı
1 tatlı kaşığı balzamik sirke

Hazırlanışı:

Semizotlarını yıkayıp süzdükten sonra kalınca dallarından ayırın. Taze çileklerin enine ikiye kesin, sivri biberleri ince doğrayın.
Sosu için; Taze çileklerin yarısını blenderin haznesine alın. Balzamik ile zeytinyağını ekleyin. Sos haline gelene dek ezin. Sosunuz hazırdır.
Kalan malzemeyi bir kapta harmanlayın. Çilekli balzamik sosu salatanın üzerine dökün. Közlenmiş biberle birlikte servise hazır edin.



Salatalık

Özellikle cilt bakımı için üretilen ürünlerin çoğunda ana bileşen olarak salatalık kullanılmaktadır. Ayrıca içerdiği lifler sayesinde sindirim sistemi organları ve bağırsak ve sağlığı için önemli bir yeri vardır.

Faydaları;

- Cildi nemlendirir, canlandırır. Salatalık suyu içeren cilt maskeleri cildi canlandırır, bu özelliği sayesinde cilde faydası büyüktür.
- Göz etrafındaki şişkinliklerin giderilmesinde kullanılır.
- Salatalık saçın ihtiyaç duyduğu silikon, kükürt, sodyum ve fosfor gibi birçok maddeyi içermektedir. Bu maddelerin yardımıyla salatalık aynı zamanda saçların dökülmesini önler.
- Düzenli olarak salatalık tüketimi böbrek taşı oluşmasını riskini azaltabilir, içerdiği su miktarı sebebiyle böbrek sağlığını korur.
- Diş sağlığını korur, zayıf diş etlerini güçlendirir, ağzı kokusuna iyi gelir.
- İçerdiği K vitamini açısından kemik sağlığı için önemlidir.
- Antioksidan özellikleri barındırdığından metabolizmayı ve savunma sistemini destekler.

4 Kişilik

Yaz Salatası

Malzemeler:

4-5 adet salatalık
2 adet orta boy domates
1 demet roka
1 çay bardağı haşlanmış kinoa

Sosu İçin:

1 demet taze fesleğen
1 kahve fincanı sızma zeytinyağı
1 yemek kaşığı dolmalık fıstık biber
1 diş sarımsak (isteğe bağlı)

Hazırlanışı:

Salatalıkları, domatesleri ve rokaları istediğiniz gibi doğrayıp geniş bir kaba alın. **Sosu için;** Tüm malzemeyi mutfak robotunda veya havanda püre haline gelene dek ezin. Sos ile salata malzemesini iyice karıştırın. Salatanız hazırdır.



Fotoğraflar: Murat ERDOĞAN – **Prodüksiyon:** Sevil YÜCEL - (eat.drink.shoot studio)

Boğazın hakkını veren Lacivert Restoran

Akdeniz mutfağının seçkin lezzetlerine ve her mevsim yenilenen iddialı menüsüne sahip Lacivert restoranın tarihi yalısındaydık. Açılış tarihi 1999 yılından bu yana Executive Chef Hüseyin Ceylan'ın yönetimindeki restoranının yenilenen menüsünden iki nefis yemeği sizlerle paylaşmak istedik.



Lacivert restoran, tarihi bir boğaz yalısında, yaz aylarında olağanüstü bir rıhtımda, kış aylarında ise manzarayı içine alan yeni tasarımıyla, camekanlı sıcacık salonlarında, 1999 yılından bu yana hizmet veriyor. Mevsime göre değişen menüsüyle, yılın tüm zamanlarında açık bir mekan. Yeşilin ve mavinin buluştuğu geniş bahçesi, bahar aylarından itibaren İstanbul Boğazı'nın bütün güzelliklerini sofranıza taşıyor. Servis öğle saatlerinde başlıyor ve gecenin ilerleyen saatlerine dek devam ediyor. Bahçe barı, günbatımı saatlerinde aperatifler için romantik bir seçenek oluşturuyor. Lacivert'in mutfağı ilk günden bu yana Executive Şef Hüseyin Ceylan'ın yönetiminde. Manzarası ve atmosferi ile kendisine hayran bırakan Lacivert'e özel teknesi ile ücretsiz olarak yapacağınız 4 dakikalık yolculuk sonrasında ulaşabiliyorsunuz.



1 Kişilik

Kinoalı Izgara Sarıağız Balığı

Malzemeler:

220 gram sarıağız balığı,fileto
50 gram kinoa (Beyaz)
50 gram kinoa (Siyah)
20 gram bezelye
10 gram zeytinyağı
Tuz
1-2 yemek kaşığı un

Hazırlanışı:

Kinoaları ayrı tencerelerde tuz ve karabiber ilave edilmiş suda haşlayın. Kinoları haşlayıp süzdükten sonra bezelyelerle birlikte tavada birkaç dakika soteleyin. Fileto balığı porsiyon haline getirin. Önce tuzlayıp sonra da unlayın. Üzerlerine zeytinyağı sürdükten sonra ızgarada pişirin. Sote ettiğiniz kinoalı bezelye karışımını çember kalıbın içine özenle yerleştirin. Üzerine de ızgarada pişirdiğiniz balık etini yerleştirin. Hemen servis yapın.



1-2 Kişilik

Sebzeli Dana Bonfile

Malzemeler:

200 gram bonfile
75 gram porçini mantar
60 gram taze mini patates
60 gram kuşkonmaz
25 gram mini havuç
25 gram mini kabak
75 gram sarımsak
10 gram demiglass sos
1 gram kekik
12 gram tereyağı

Hazırlanışı:

Taze patatesleri ve sarımsakları fırın tepsisine yerleştirin. Fırını 175 dereceye ayarlayın. Sarımsakları yarım saatte, patatesleri de 45-50 dakikada pişirin. Sebzeleri dilediğiniz gibi soyup haşlayın. Daha sonra süzüp tereyağı ile birlikte sote edin. Porçini mantarları zeytinyağı, tuz ve karabiberle marine ettikten sonra ızgarada pişirin. En son bonfileleri ızgarada pişirin. Garnitürleriyle birlikte bekletmeden sıcak sıcak servis yapın.





Fotoğraflar: Tuğba BAHÇECİ

Aslıhan IŞIN
asligibinet@gmail.com

Sütlü Lavanta

Anneler sütü kaynatırken 19. yüzyılda da taşırıyorlar mıydı, bilmiyoruz. Bildiğimiz, lavantanın mutfakta sütle birlikte kullanılabilen istisna çiçeklerden biri olduğu ve sütlü tatlılara enfes bir rayiha kattığı...

Güzel ve gösterişli pek çok çiçeğin arasından sıyrılıp asil duruşu ve enfes kokusuyla sevenlerinin ruhunda, evinde, kısaca hayatında sarsılmaz bir yer edinen lavanta, sıcak iklime sahip tüm coğrafyalarda yetişen, belki de dünya çapında en iyi bilinen çiçeklerden biri. Öyle ki, statü, cinsiyet, millet tanımaksızın dünyanın bütün gardıroplarının en güzel kokusu. Lavanta, çiçek kokuları arasında hafif ama kolayca ayırt edilebilen aromasıyla en çok akılda kalanlardan biri. Lavanta o kadar karakteristik ki, sabunlara, mumlara, banyo yağlarına kokusunu, tasarım ve dekorasyon dünyasına formunu, mavi rengin morumsu bir tonuna adını, tatlılara, kurabiyelere müthiş aromasıyla lezzetini veriyor. Aynı zamanda ressamlara ve edebiyatçılara ilham veren lavanta tarlaları, belki de en iyi bilinen ve en çok sevilen görsel öğelerin başında geliyor.

Sıcak iklimleri seven lavanta, Akdeniz ülkelerinde, özellikle de Güney Fransa'dan Atlas Okyanusu'ndaki adalara kadar pek çok coğrafyada yetişiyor. Hasadı temmuz ve ağustos aylarında yapılan lavantanın şifası ve kokusu sadece çiçeklerinde değil; yaprakları ve sapları da aynı baş döndürücü kokuya sahip. İstisnasız herkes için lavanta, huzurun, arınmanın, temizliğin sembolü; rahatlatıcı ve dinlendirici etkisiyle spa kültürünün en güvenilir malzemesi. Hatta lavantanın çayı sindirim sistemine, baş ağrılarına, özellikle de migrene, halsizliğe ve yorgunluğa en iyi çözümlerden biri. Lavanta Birinci Dünya Savaşı'nda yaralanan askerlerin yaralarını dezenfekte etmek için kullanılmış; zira o zamanlar sakinleştirici ve ağrı kesici özellikleri bilinmiyormuş. Lavanta mutfakta, özellikle tatlı ve kurabiyelerde kullanılabilen istisna bitkilerden. Özellikle sütlü tatlılara bir tutam eklendiğinde, bambaşka bir aroma katıyor. Muhallebi, sütlaç, dondurma ve krema lavanta rayihasıyla çok farklı ve benzersiz bir lezzete dönüşüyor. Öte yandan, sütlü tatlılara bambaşka bir reçete uygulamak lavanta ekleyerek mümkün olabiliyor. İşin sırrı lavantanın nasıl kullanıldığında..? Sütün içine atılan lavanta çiçekleri orada bırakılmıyor. Kaynama noktasına gelen süte, tercihe göre bir ya da iki kaşık eklenen lavanta, kokusunu bıraktıktan sonra süzülüyor, fazla bekletmemek gerekiyor. Aksi takdirde lavanta süte acı bir tat bırakıyor.

Bir yaşam mucizesi olarak nitelenebilecek kadar önemli besin değerlerine sahip olan süt ise insanlık tarihine 5 bin yıl önce katılmış. İlk kayıtlar Dicle ve Fırat ırmakları arasında kurulan Sümer uygarlığının Ur kentinden... Kimi tarihçiler, mayalanmış sütü, yeni bir besin maddesi olarak ilk kez kullananların Orta Asyalı göçebeler olduğunu savunurken, diğerleri de aynı işlemin ilk kez Balkanlar'da ortaya çıktığını söylüyor. İnsanlar sütü mayalamayı öğrendikten sonra değişik işlemlere tabi tutmayı da keşfediyorlar. Sütü önce kaynatıyorlar, sonra da deri, tahta ya da toprak kapların içinde soğumaya bırakıyorlar. Ancak bu çileli uğraşının 19. yüzyılın sonunda Fransız kimyager ve mikrobiyolog Louis Pasteur'ün bilimsel çalışmaları sayesinde bittiğini biliyoruz. Pasteur, aralıksız sürdürdüğü çalışmaları sonucunda, içeceklerin 60 dereceye kadar ısıtılması sonucunda hastalık yapıcı bakterilerin öldüğünü ve ürünün niteliğinden bir şey kaybetmediğini görüyor. Ve böylece bugün güvenle kullandığımız pastörize süt bulunmuş oluyor ve başta süt ürünleri olmak üzere her türlü meyve suları, sebze konserveleri, içecek ve gıda maddelerine "pastörizasyon" adı verilen hastalıkların bulaşmasını önleyici sağlıklı yöntem böyle doğuyor. Anneler sütü kaynatırken 19. yüzyılda da taşırıyorlar mıydı, bilmiyoruz. Bildiğimiz lavanta sütle birleştiğinde ortaya enfes bir rayiha çıktığı ve bu tadın bir benzeri olmadığı...

Lavanta

Ordadır
Yazın eskittiği otlar arasında
Uzakta bir nehrin gürültüsünü kazar
Masmavi usturalar abanoz ağacına
Ordadır
Uyuyan bir namlunun sessizliğiyle
Günün sabahlığında
Dudaklarının arasında bir ot, bir ıslık...
Murathan Mungan



Lavantalı İrmik Tatlısı

Malzemeler:

7 yemek kaşığı irmik
7 yemek kaşığı toz şeker
1 yemek kaşığı tereyağı
1 litre süt
1 paket vanilya
1 yemek kaşığı lavanta

Hazırlanışı:

Lavanta dışında tüm malzemeyi derin bir tencerede sürekli karıştırarak kısık ateşte pişirin. Ocaktan almadan iki dakika önce lavantaları ilave edip karıştırın. Ocaktan alıp kaselere paylaştırın. Ilınınca buzdolabına alıp soğuyuncaya kadar bekletin. Servis yapın.



Lavantalı Kurabiye

Malzemeler:

225 gram tereyağı
Yarım su bardağı pudra şekeri
1 adet büyük boy yumurta
2+1/4 su bardağı un
2 çay kaşığı kabartma tozu
1 yemek kaşığı lavanta tohumu
1 tatlı kaşığı limon kabuğu

Hazırlanışı:

Lavanta tohumlarını yağsız bir tavada kısık ateşte kokusu çıkıncaya kadar hafifçe kavurun. Tereyağı ve şekeri krema kıvamına gelene kadar çırpın. Yumurtayı ekleyip çırpmaya devam edin. Limon kabuğu rendesi ve lavanta tohumlarını karışıma ekleyip karıştırın. Kabartma tozu ve unu eleyerek karışıma ekleyin. Kurabiye hamurunu streç filme sarıp 30 dakika kadar buzdolabında dinlendirin. Fırın tepsisine pişirme kağıdı serin ve kurabiye hamurundan yemek kaşığı büyüklüğünde parçalar koparıp tepsiye aralıklı olarak dizin. İsterseniz hamuru açıp bir kurabiye kalıbı yardımıyla şekiller verin. Önceden ısıtılmış 190 dereceye ayarlı fırında 15 dakika pişirin. Fırından çıkarınca 10 dakika kadar hiç dokunmadan soğumaya bırakın. Servis yapın.



Lavantalı Muhallebi

Malzemeler:

1+1/4 su bardağı un (175 gr)
2 su bardağı toz şeker (400 gr)
125 gram tereyağı
2 litre süt
2 yemek kaşığı kuru lavanta

Hazırlanışı:

Soğuk sütten 2 su bardağı kadar ayırıp, kalan sütü şeker ve bir tülbendin içindeki lavantayla birlikte ısıtın. Sütün kaynamasına izin vermeyin. Tereyağını yüksek kenarlı bir tencerede eritin ve unu ekleyip 5 dakika kısık ateşte hafif un kokusu gelene kadar kavurun. Ocaktan alın ve ayırdığınız 2 su bardağı soğuk sütü hızlıca ilave ederek mikserle püre kıvamına gelinceye kadar çırpın. Önceden ısıttığınız sütten lavantayı çıkarıp püre kıvamındaki sütlü karışıma ekleyin ve pürüzsüz bir krema kıvamına gelene kadar çırpmaya devam edin. Tencereyi ocağa alın. Kısık ateşte mikser ile 10 dakika daha çırpıp ocaktan alın. Sonrasında da 15 dakika daha mikserle çırpmaya devam edin. Kaselere alıp oda ısısında soğutun. Buzdolabında 3-4 saat dinlendirdikten sonra servis yapın.

Not: Bu tarifi yapmadan önce püf noktalarına ve çırpma süresine mutlaka uymalısınız. Çırpılarak kıvam bulan bir muhallebi.



Lavantalı Limonata

Malzemeler:

5 adet limon
8 su bardağı su
1 su bardağı toz şeker
1 yemek kaşığı kuru lavanta

Hazırlanışı:

Şeker ve bir bardak suyu bir tencereye alarak kaynatın. Şerbetiniz kaynadıktan sonra içine lavantaları ekleyin ve ocaktan alın. Şerbetinizi süzmeden ılımaya bırakın. Ilıdıktan sonra süzün. Limonları sıkın. Limon suyunu posası ile birlikte, ılıyan şerbet ve 7 bardak soğuk su ile karıştırın. Limonataya renk vermesi için içine bir parça kırmızı pancar atın ya da koyu renkli meyvelerden (karadut, böğürtlen vb.) bir iki damla sıkın. Süzdükten sonra buzla birlikte servis yapın.



Özgür BAKIR

Yapım - Fotoğraf: Özgür BAKIR
www.ozgurbakir.com

1 Tepsi için

Vişneli Kurabiye

Malzemeler:

1 adet yumurta
2 su bardağı süt
2 su bardağı fasulye unu
Yarım su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı zeytinyağı
Yarım çay kaşığı tuz
Yarım çay kaşığı karbonat
20-25 adet vişne

Glütensiz beslenmeye başladığımdan itibaren yaklaşık bir yıl geçti. Bu geçen zaman içinde kurabiyeler, en çok aradığım tatlardan oldu. Araştırmalarımda bu tarz beslenenlerin fasulye unundan kurabiyeler, kekler ve ekmekler yaptığını öğrendim. Ben de fasulye unundan nasıl kurabiye olur merak ettim ve kolları sıvadım. Bence oldu, hele zamanın meyvesi taze vişne ile birleşince. Siz de deneyin derim!

Hazırlanışı:

Yumurtayı, sütü, zeytinyağını, toz şekeri ve tuzu çukur bir kaba aktarın. Mikser yardımıyla yavaş tempoda karıştırmaya başlayın. Fasulye ununu ve karbonatı ekleyerek yaklaşık 5-7 dakika yoğurun. Hamurdan ufak parçalar alıp top haline getirin. Yağlı kağıt serili bir fırın tepsisi üzerine yerleştirip vişne tanelerinin sığacağı şekilde parmağınızla hafifçe bastırın. Vişneleri saplarından ayırarak yuvalarına yerleştirin. Önceden ısıtılmış 170 derecelik fırında 20 dakika pişirin. Pişen kurabiyelerin üzerlerine vişne saplarını yerleştirin.
Afiyet olsun...

Fasulye Unundan Vişneli Kurabiye



YEMEK
ZEVKİ
KONUK
BLOGGER



Fotoğraflar ve Yapım:
Ece TAŞTAN
www.ecetastan.com

Sıcak yaz günlerine serin yemekler

Sıcak yaz günlerinde sanırım hepimizin canı soğuk yiyecekler çekiyor. Karpuz peynir ikilisi yaz aylarında milli yemeğimiz olsa da biraz daha uzaklardan gelen dünya yemekleri esintili alternatifler arayanlar için bu ayki tariflerim...



Soğuk Mısır Çorbası

Malzemeler:

4 koçan mısır
7-8 adet karabiber tanesi
1 adet orta boy soğan
2 diş sarımsak
2 çorba kaşığı zeytinyağı
Tuz
Servis İçin:
Kırmızı soğan
Acı yeşil biber
Kiraz domates
Salatalık
Maydanoz

Hazırlanışı:

Mısırları keskin bir bıçak yardımı ile boylamasına keserek tanelerini ayırın. Mısır koçanlarını, 10 su bardağı suyu, karabiber tanelerini ve tuzu geniş bir tencereye aktarın. Koçanları 30 dakika haşlayın. Koçanları ve karabiberleri kaynayan suyun içinden alın. Kaynayan suyun içine önceden ayırdığınız mısır tanelerini ekleyin. 20 dakika haşlayın. Mısır taneleri yumuşadığında blenderda ezdikten sonra tel süzgeçten geçirerek pütürsüz hale getirin. Kırmızı soğanı, acı yeşil biberi, salatalığı, kiraz domatesleri ve maydanozu çok ince doğrayın ve çorba ile birlikte servis edin.

4
Kişilik

Antrkotlu Soğuk Noodle

Malzemeler:

4 dilim antrkot
1 paket Çin tipi makarna (noodle)
3-4 diş sarımsak
1 parça zencefil
3 çorba kaşığı zeytinyağı
2 adet salatalık
2 adet orta boy havuç
7-8 adet taze soğan
1 adet mor soğan
2 tatlı kaşığı susam
4-5 çorba kaşığı teriyaki sosu
Tuz, karabiber, acı kırmızı biber

Hazırlanışı:

Makarnayı kaynar suda 5 dakika haşlayın. Antrkotları tuzlayıp karabiber serptikten sonra döküm demir bir tavada arzu ettiğiniz kıvamda kızartın. Ayrı bir tavada, 3 çorba kaşığı zeytinyağında, ince doğranmış sarımsakları ve zencefili kavurun. Teriyaki sosunu ve haşlayıp süzdüğünüz makarnaları ekleyerek 2-3 dakika çevirin.Havuçları ve salatalıkları jülyen, mor soğanı ve taze soğanları incecik doğrayın. Noodleları sebzelerle karıştırın ve etler ile birlikte servis edin. En son susam serpin.



Kayısılı Çiğ Kabak Salatası

4 Kişilik

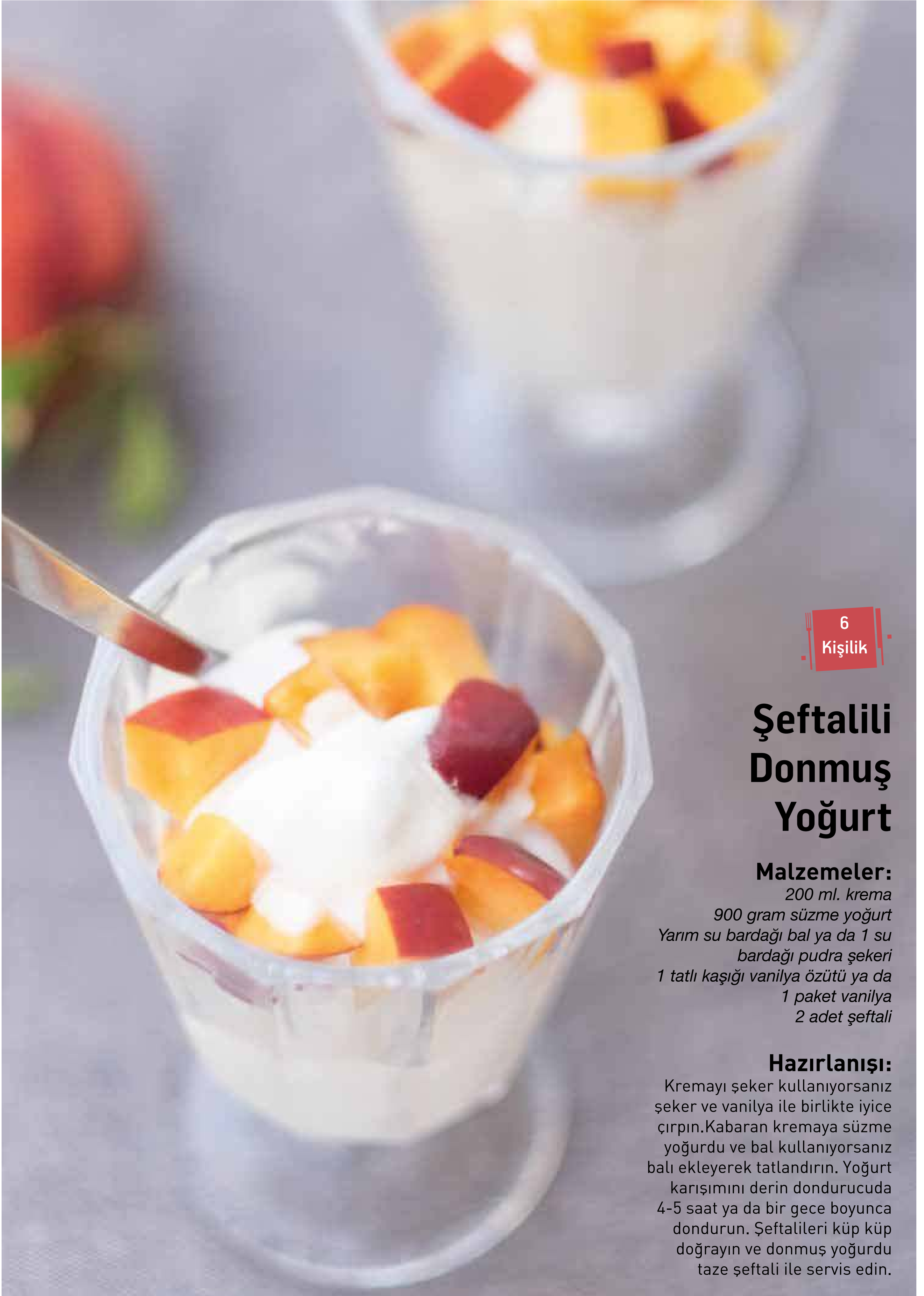
Malzemeler:

3-4 adet küçük boy kabak
4-5 adet sert sulu kayısı
20 gram dolmalık fıstık
50 gram İzmir Tulumu
100 gram tuzsuz lor peyniri
2 çorba kaşığı zeytinyağı
2 çorba kaşığı elma sirkesi
Nane yaprakları

Hazırlanışı:

Kabakları mandolin ile ya da elde incecik doğrayın. Kayısıları küp küp doğrayın. Dolmalık fıstıkları hafifçe kavurun. Tüm malzemeleri karıştırdıktan sonra tıraşlanmış İzmir tulumu ve nane yaprakları ile süsleyin.





6
Kişilik

Şeftalili Donmuş Yoğurt

Malzemeler:

200 ml. krema
900 gram süzme yoğurt
Yarım su bardağı bal ya da 1 su bardağı pudra şekeri
1 tatlı kaşığı vanilya özütü ya da 1 paket vanilya
2 adet şeftali

Hazırlanışı:

Kremayı şeker kullanıyorsanız şeker ve vanilya ile birlikte iyice çırpın.Kabaran kremaya süzme yoğurdu ve bal kullanıyorsanız balı ekleyerek tatlandırın. Yoğurt karışımını derin dondurucuda 4-5 saat ya da bir gece boyunca dondurun. Şeftalileri küp küp doğrayın ve donmuş yoğurdu taze şeftali ile servis edin.

YEMEK ZEVKİ **HURİŞ'İN KİLERİ**



Huriye ERSOY

Prodüksiyon: İnci BAK
Fotoğraflar: Murat ERDOĞAN - eat.drink.shoot studio

En kolay yöntemiyle karşınızda Menemen!

Yaz aylarının en çok bulunanı sivri domates ve halk dilinde kıl biberle menemen yapalım dedim. İster yumurtanızı kırıp kahvaltınızın vazgeçilmezi yumurtalı menemen yemeğine dönüşsün, isterseniz makarnanızı sosuyla tamamlasın. Yazın o nefis kokulu domatesin kokusunu kışın da hissedeceğinizden emin olun...

Aklınızda Bulunsun:

- Menemeni hazırlarken isterseniz birkaç adet kapya biber de ekleyebilirsiniz. Veya acı seviyorsanız 1-2 adet acı sivri biber de ilave edebilirsiniz.

- Ben kışlık menemen hazırlarken domatesin kabuğunu soymadan pişirmeyi tercih ediyorum, domatesin kabuğunu istemiyorsanız kabuğunu soyarak da hazırlayabilirsiniz.

Menemen

Malzemeler:

2 kilo sivri domates
250 gram kıl biber
1 kahve fincanı sızma zeytinyağı
1 tatlı kaşığı kaya tuzu
Tane karabiber





1. Aşama:
Domatesleri yıkayıp süzdükten sonra kabuklarıyla birlikte küp veya zar şeklinde doğrayın.

2. Aşama:
Biberleri yemeklik doğrayıp zeytinyağında birkaç dakika kavurun.

Hazırlanışı:





3. Aşama:
Doğramış olduğunuz domatesleri ilave edin. 25 dakika orta ateşte pişirin.

4. Aşama:
Menemeni indirmeye beş dakika kala tuzu ve karabiberi ekleyin. 5 dakika daha pişirin. Ocaktan alın, sterilize edilmiş kavanozlara bekletmeden sıcak sıcak aktarın. Kapağını sıkıca kapatın. Oda ısısında muhafaza edin.

Fotoğraflar: Enes KARADAYI







Shangri-La Bosphorus'un çiçeği burnunda şefi Ercan Yamantürk'ten nefis lezzetler...

Boğazın en güzel noktasında konumlanmış olan Shangri-La Bosphorus Hotel İstanbul, kusursuz hizmet anlayışı ve şık atmosferi ile öne çıkan restoranı IST Too'da; iştah kabartan sunumları, fark oluşturan lezzetleri ile sezonun güzelliğini doyasıya yaşamaya davet ediyor...



Türk ve Dünya mutfaklarının sevilen tatlarının ustaca dokunuşlarla farklı lezzetlere dönüştüğü Shangri-La Bosphorus Hotel İstanbul'un yeni şefi Ercan Yamantürk'ün yeni menüsü de oldukça iddialı ve de lezzetli...

Lezzet tutkunlarını farklı tatlarla buluşturmaya devam eden Shangri-La Bosphorus Hotel İstanbul; yeni şefi Ercan Yamantürk'ün önderliğindeki IST Too mutfağında yerel, uluslararası ve vejeteryan mutfaklarının en seçkin lezzetlerinin yer aldığı yenilenen yaz menüsünü ile damaklarda unutulmaz izler bırakacak. Dünya mutfağı, Türk mutfağı ve Uluslar arası mutfak sanatları konusunda uzman olan ve bu konuda pek çok sertifika sahip Ercan Yamantürk, önemli mekanlara konsept, menü oluşturma, eğitim, organizasyon danışmanlığı yapmanın yanı sıra, yurt dışında yapılan Türk haftaları ve tanıtım organizasyonları bünyesinde de görev alan, bu deneyimlerle kendine has stilini ve pişirme tarzını destekleyen şef, bilindik tatları hiç olmadığı kadar lezzetli ve çarpıcı kılmak konusunda ziyaretçilerden tam puan alıyor.

Tamamen organik ve taze ürünler...

Zengin içeriği ve çeşitliliğiyle her damak tadına hitap eden menüde; Kuşkonmaz Çorbası, Etli Pazı Dolması, Şiş Kebaplar, Ispanaklı Ravioli, Kuzu Tajin ve Dinlendirilmis Antrkot, tatlılarda ise Fıstıklı Muhallebi Yeşil Çaylı Panna Cotta ve Sorbeler dikat çeken lezzetler arasında... Geleneksel Türk mutfağından, Asya mutfağına ve otantik Orta Doğu mutfağına kadar uzanan yerel ve uluslararası tatların en sağlıklı ve özgün örnekleriyle lezzet tutkunlarına unutulmaz bir deneyim sunuyor. Mutfak sanatları konusundaki uzmanlığını tercih ettiği organik malzemelerle birleştiren şef, her porsiyonu 115 adet mantıdan oluşan, eşsiz lezzeti kadar şık sunumuyla da öne çıkan tepsi mantısıyla hem Türk hem de yabancı misafirlerine lezzet şöleni yaşatıyor.



Beef Carpaccio

Malzemeler:

600 gram dana bonfile
100 gram mascarpone peyniri
25 gram siyah trüf mantarı
50 ml. zeytinyağı
150 gram körpe roka yaprakları
Deniz tuzu
Karabiber
4 adet çubuk grissini
100 gram parmesan peyniri

Yapılışı:

Dana bonfileyi tüm yağından ve zarından temizleyin. Streç film yardımı ile güzel bir formda kalması için sıkıca sarın ve derin dondurucuda dondurun. Bonfilenin taze olması çok önemli çünkü et pişmeyecektir. Donduktan sonra dilimleme makinesi yardımı ile ince dilimler halinde kesin ve tabağınıza yuvarlak şekilde dizin. Zeytinyağı, tuz ve biber ile lezzetlendirin . Mascarpone ve trüfü karıştırın. Bunu sıkma torbası ile etlerin üzerine nokta nokta sıkın. Daha sonra roka yapraklarını ve ince dilimlediğimiz parmesanları tabağınıza ekleyin. Servis ederken tabağın kenarında grissini ile servis edin.

Pizza Turca



Malzemeler:

Hamur İçin:

300 ml. ılık su
20-40 gram yaş maya
500 gram un
15 gram tuz

İç Malzemesi İçin:

300 gram mozzarella peyniri (pizza için olan)
200 gram sucuk
70 gram dilimli siyah zeytin
70 gram mısır
200 gram çeri domates
150 gram mantar

Sosu İçin:

50 gram zeytinyağı
500 gram domates
50 gram salça
20 gram kuru kekik
5 gram fesleğen

Hazırlanışı:

Derince bir kap içinde, mayayı ılık suyla erimesi için 3 dakika bekletin, iyice erimesini sağlayın. İçine tuz ve unu bir anda koyup elle yoğurun. 6 eşit parçaya bölün. Ilık bir yerde üzeri bezle kapalı olacak şekilde 1 saate yakın mayalanmaya bırakın. Daha sonra merdane ve hafif un yardımı ile yuvarlak şekilde açın.
Üzerine sırasıyla sos, peynir ve diğer malzemeleri dizin. 200- 250 dereceye ayarlı fırına pişmesi için atın. Yaklaşık 6-8 dakika süreyle pişirin.

8 Kişilik

Tepsi Mantısı

Malzemeler:

Hamur İçin:
500 gram un
20 gram tuz
2 adet yumurta
150 ml. su

İç Harcı İçin:
250 gram kıyma
15 gram sıvı yağ
100 gram soğan
20 gram maydanoz

Domates Sos İçin:
500 gram domates
50 gram salça
100 gram soğan
2 diş sarımsak
Tuz
Biber

Üzeri İçin:
200 gram manda yoğurdu
100 gram tereyağı
20 gram toz biber
300 ml. et suyu

Hazırlanışı:

Derin bir kap içerisinde hamuru bütün içeriğiyle aynı anda yoğurun ve daha sonra dolapta 1 saat kadar dinlendirin. Hamuru merdane yardımı ile açın ve küçük kareler halinde kesin. İçini harç ile doldurun ve minik minik kapatın. Tepsinin veya seramiğin dibine tereyağı sürün, kapattığınız mantıları aralıksız şekilde dizin. Daha sonra tepsinizi 180 derecede 12 dakika civarı fırınlayın. Rengi altın sarısı olduğunda çıkarın ve sıcağı sıcağına et suyu ekleyin. Domates sosunu pişirin ve blender ile çekin. Daha sonra bu sosu mantının üzerine yayın, bir kaşıkla yoğurt yerleştirin ve toz biberli tereyağını ekleyin.





Patlıcanlı ve Fıstık Ezmeli Levrek

Malzemeler:

1.5 kilo levrek fileto
4 adet patlıcan
150 gram kuru domates
3 diş sarımsak
150 ml. zeytinyağı
Bir tutam dere otu
Bir tutam maydanoz
150 gram Antep fıstığı
50 gram incir reçeli
50 gram su
50 gram kırmızı soğan
4 dal taze kekik

Hazırlanışı:

Levreğinizi fileto edin veya balıkçınıza fileto yaptırın ve 4 eşit parçaya kesin. Daha sonra bu balıkları tuz, biber ve az zeytinyağı ile marine edin. Az yağlı bir tavada balıkların derili kısmını kızartın ve balıkları fırın tepsisine alın. Patlıcanları közleyin veya ocakta pişirip hemen soyun ve zeytinyağı, sarımsak, ince doğranmış kuru domates ile marine edin. Patlıcanları rulo gibi sarabilirsiniz. Bu bizim garnitürümüz olacak. Bu marinasyona dereotu ve maydanoz da ekleyin. Daha sonra bu marinasyonu bitişte sos olarak da kullanacağız.

Fıstık ezmesi için; Yeşil renkli fıstıkları, incir reçelini ve suyu bir blender ile çekin.

Tepsideki balıkları 180 derecede ısıttığımız fırında 5 dakika civarında pişirin. Yemeği tabaklarken; tabağın en alt kısmına bir spatula yardımı ile fıstık ezmesini sürün. Üzerine patlıcan koyun ve patlıcanın üzerine de balığı yerleştirin. En son sosu kaşıkla balığın üzerine ve tabağın çevresine dağıtın. Tabağınızı taze baharat yapraklarıyla da süsleyebilirsiniz.



Mozarella Domates

Malzemeler:

4 adet mozzarella
150 gram mor domates
250 gram Çanakkale domatesi
100 gram sarı domates
100 gram kiraz domates
4 dal taze kekik
12 gram şeker
8 gram tuz
Limon kabuğu
250 gram körpe roka
100 ml. zeytinyağı
20 ml. balsamik glaze
20 gram fesleğen
4 adet kruton ekmek
80 gram fesleğen pesto
100 gram siyah zeytin
35 gram kavrulmuş çam fıstığı
Deniz tuzu
Karabiber

Hazırlanışı:

Mozzarellayı havlu peçete üzerine çıkarın ve fazla suyunun gitmesini sağlayın. Sonra mozzarellayı zeytinyağı, tuz ve biber ile marine edin.
Kiraz domatesleri konfit yapabilmek için; zeytinyağı, kekik, limon kabuğu, tuz ve şeker ile marine edin ve 100 derecede 30 dakika fırınlayın. Çıkarınca biraz zeytinyağı ve balsamik ekleyip bekletin. Diğer domatesleri dilimleyin güzelce marine edin.
Tabaklarken; Tabağın en orta kısmına roka yaprakları, onun üzerine mozzarella, çevresine ise domatesleri ve zeytinleri dizin. Çam fıstıklarını serpiştirin.
Balsamik glazeyi güzelce dökün. Mozzarellanın üzerine kruton ekmeği koyun ve onun üzerine kaşık yardımı ile fesleğen pestoyu yerleştirin. Taze fesleğen yaprakları ile süsleyin.

YEMEK
ZEVKİ
GUSTO



Orkun BULUT
orkunbulut@gmail.com
Twitter: @OrkunBulut
Instagram: @orkunbulut



İsmiyle işin içerisinde

Sanat dünyasından önemli isimlerin geçmişte yeme içme yatırımlarıyla sektöre girdiğini biliyoruz. Bu isimlerin ilklerinden biridir Muazzez Ersoy. Küçükyalı sahildeki Şenol Kolcuoğlu kebaptan kendi isteğiyle çekilmişti. İki yılın ardından ismini de koyarak 'Muazzez Ersoy & Şenol Kolcuoğlu Kebap' olarak tekrar geri döndü. Hal böyle olunca mekanın meşhur metrelik kebabının yiyenler bir de sanatçıyla tanışma fırsatı buluyor....



Bir başka kaz ciğeri

Zuma sonrasında La Pettite Maison'da İstinyePark'a taşınma sonrasında kendini buldu. Hafta içi dahi üst katta yer bulmak oldukça zor. Şehrin elit isimleri de son dönemlerde mekanı sıkça tercih ediyor. Hele ki mekanla özdeşleşen 'The Jukes' un İstanbul'da olduğu hafta oldukça eğlenceliydi. LPM'nin yaz aylarında en tercih edilen lezzetleri arasında; Steak tartar, mango chutneyli kaz ciğeri, tavada kuzu ciğeri ilk aklıma gelenlerden. Özellikle kaz ciğeri belki de şehirde en doğru formda servis ediliyor diyebilirim.



Atelier'de yerel ürünlü yemekler

2000'lerin başında en fazla konuşulan yapı olmuştu Ritz Carlton İstanbul. Nam-ı diğer Gökkafes'teki rezidanslar, altındaki restoran ve gece kulüpleri şehrin sosyalleşme kalbi olmuştu. Uzun bir dönemdir pek yolumuz düşmüyordu. Otelin girişimde bulunan Atelier Food'ta otelin baş aşçısı Selami Güleryüz imzasının olduğu yerel ürünlü bir menü denedik. Sebzeli arpa şehriye yatağında Kars yöresinden kuzu konfit ve rezene, havuç, körpe patatesle sunulan mercan balığı harikaydı. Bu arada; otelin Pazarlama Müdürü Yasemin Uygurmen ile yaptığım sohbette otelin ufak çaplı bir renöve operasyonu geçireceğini anlattı. Bu halini çok karakterli bulduğum için bir nevi üzülsem de render çizimleri görünce heyecanlandım diyebilirim.









Heyecan veren güç birliği: Mürver

Turizm adına pek olumlu günler yaşamadığımız bu süreç elbette geçecektir. Tabi ki İstanbul'da eskisi gibi tekrar cazibe merkezi olacak. O dönem geldiği zaman çekim merkezinin Karaköy bölgesi olacağı bilinen bir gerçek. 3-4 yıl önceki çıkışından çok uzak olsa da Karaköy İstanbul'u 'turizm' anlamında besleyebilecek her şeye sahip.

Mehmet Gürs danışmanlıktan öte iş çıkarmış

Yeme – içme dünyasının son dönemde en heyecan verici ortaklıklarından biri olan Mürver de bu bölgede hayat buldu. Tartışmasız en tanınmış mutfak adamımız Mehmet Gürs'ün danışmanlığında Akfen GYO desteği, Accor Hotels işletmesi çatısında kurulan restoran şimdiden şehrin en merak edilen mekanı oldu. Novotel Karaköy'ün roofunda hem Boğaz hem de tarihi yarımadayı gören manzarasıyla bütünleşen mimari operasyonu Autoban üstlenmiş. Özellikle açık mutfağın olduğu alan sadece konseptte kalmamış; işlevsel olarak da muhteşem.

Menü tedariğe göre değişiyor

Mürver'in menüsü ise değişken. Günlük tedarik edilen ürünlere göre yeni bir menü basılıyor. Bu menü yenilikleri için ofise küçük çaplı bir print ekipmanı kurulmuş. Mekanda hiç sönmeyen bir açık ateş var. Farklı pişirme teknikleri herkesin görebileceği şekilde açık mutfakta hazırlanıyor. Bu üst düzey mutfağı özellikle gastronomi öğrencilerinin gelip gözlemlemesini tavsiye ediyorum. Bir grup gastronomi insanı olarak Mürver'i deneyimleme fırsatı bulduğumuz gün paylaşımlık bir menü denedik. İsli yoğurtla hazırlanan 'kuru cacık' lavaşla sunulan 'tarama' tütsülenmiş 'dana dil' acı bakla, sumaklı 'kalamar' ve 'külde ahtapot' aklımda kalan harika lezzetlerden bazılarıydı.



Eğlence öncesi farklı pizzalar

Mekanlar için pek uzun ömürlü olmayan Bodrum'da ekol olmayı başaran marka sayısı bir elin parmağını geçmez. Palmarina Bodrum içerisinde yer alan Agency Bodrum ekollerinden biri olma yolunda. Eğlencesiyle hem Bodrum'a yerleşenlerin hem de tatilcilerin gözdesi. Mekanın bol eğlenceli geceleri kadar pizzaları da bu yıl pek popüler. Özellikle çikolata ve meyveli calzone hanımların en sevdiği tercih. Farklı duruşuyla hamuru ve hazırlanışı nedeniyle black pizza da çok tercih ediliyor. Mekanın pizza hamurunu ince/çıtır oluşu eğlence öncesi mideyi yormuyor.



Fotoğraflar: Enes KARADAYI



Köfteye statü atlatan mekan...

Mekanın sahibi Orçun ve Ceyhun Yaman kardeşler. Aslında sahipten çok Şef'i ve İşletme Müdürü demek daha doğru olur :)

Özellikle köfte konseptine yeni bir soluk getiren Kayhan Köftecisi, geleneksel lezzetleri kendilerine özgü yorumlayarak Türkiye'nin en inovatif restoranı olmayı başarmış...

Bugüne kadar tattığınız tüm lezzetleri bir yana bırakın, size Türkiye'nin en içten, samimi, farklı ve de bol lezzetli bir mekanından bahsetmek istiyoruz; Kayhan Köftecisi...

1977 yılından bu yana faaliyette bulunan ve dededen toruna geçerek Balkan lezzetlerine yeni bir soluk getiren Kayhan Köftecisi, geleneksel köftelerin yanı sıra kendilerine özgü yeni çeşitleriyle de son dönemin favori restoranların başında geliyor. Kendinizi adeta Kosova, Arnavutluk ve Sırbistan'da hissedeceğiniz damak çatlatan balkan lezzetlerini, doyasıya tatma fırsatı bulacaksınız.

Her tabak ayrı bir şölen, lezzetler olay...

Sunumlarıyla hem göze hem de damağa hitap eden Kayhan Köftecisi, menüsüz konseptiyle birbirinden lezzetli ve taze ürünleri müşterilerine sunuyor. Rumeli köftelerini kendilerine özgü yorumlayarak üç farklı köfte çeşidinin sırrını saklayan Kayhan Köftecisi, damaklarınızda asla unutamayacağınız bir tat bırakacak. Köftenin yanında gelen özel tereyağlı pide, kurutulmuş acı biber, közlenmiş soğan-sarımsak, kuru et ve ızgara sebzesi de size farklı bir deneyim yaşatacak.

Bursa'ya kadar gidilir...

Makine kullanılmadan tamamen el yapımı olan köftenin muhteşem yorumu, dağ kekiğinin taptaze kokusu, içinde şeker ve su bulunmayan el yapımı elma suyu ve daha fazlasını deneyimlemek için Kayhan Köftecisi'ne mutlaka uğramalısınız. Yolunuz Bursa'ya düşerse Eker Meydan'dan bulunan Kayhan Köftecisi'ne uğramayı ihmal etmeyin...









Üsküp Köftesi

1 kg için

Malzemeler:

300 gram dana kaburga
300 gram dana but
250 gram kuzu kaburga
100 gram kuzu pirzola
50 gram bayat ekmek içi
2 adet soğan
Tuz, karabiber, kimyon

Hazırlanışı:

Tüm etleri 80 gram tuz ile çektikten sonra 1 gün süreyle dinlendirin. 2. gün iki çekim daha yapıp 1 gün daha tekrar dinlendirme yapın. 3. gün 1 kilo Üsküp köftesine 1 tatlı kaşığı kimyon, 1 tatlı kaşığı karabiber ekleyin. 2 adet beyaz soğanı robottan geçirip soğuk suyun içinde 1 saat süreyle dinlendirin. Soğanları da köfte kıymasına ekledikten sonra harcı 40 dakika eşit şekilde yoğurup, şekillendirin. Köfteleriniz pişmeye hazırdır.



Kosova Köftesi

1 kg için

Malzemeler:

400 gram dana kaburga
300 gram dana but
250 gram kuzu kaburga
50 gram bayat ekmek içi
2 adet soğan
Tuz, karabiber, kimyon

Hazırlanışı:

Tüm etlerin çekimini yaptıktan sonra 1 gün süreyle dinlendirip ertesi gün ikinci çekimi yapın ve 1 gün daha dinlendirin. 3. gün 1 kilo Kosova köftesine 1 tatlı kaşığı kimyon, yarım tatlı kaşığı karabiber ekleyin. 2 adet beyaz soğanı robottan geçirip 1 saat soğuk suyun içinde beklettikten sonra kıymaya ekleyin. Tüm harcı 45 dakika eşit şekilde yoğurduktan sonra pişirme aşamasına geçebilirsiniz.



Zeynep FİDAN
instagram.com/minigurme
www.minigurme.com

Soğuk soğuk...

Ağustos sıcağına yakışır buz gibi tarifler hazırladım, tüm mini gurmeler için... Bir tanesi kinoa mercimek buğday gibi faydalı bakliyatlardan oluşan soğuk çorba, diğeri de tüm çocukların sevdiği karpuzdan serinleten bir smoothie...

Karpuz Smoothie

Çekirdeklerini temizlediğim 2 dilim karpuzu, 5 yaprak naneyi, 6 adet çileği, 1 yemek kaşığı limon suyu ve 1 bardak buzu blendardan geçirdim. Buzdolabında soğuttuktan sonra servis ettim.

Soğuk Çorba

1 su bardağı beyaz kinoayı, yarım su bardağı mercimeği ve yarım su bardağı buğdayı ayrı ayrı tencerelerde, birer litre suda, birer yemek kaşığı zeytinyağı ilavesi ile haşladım. Daha sonra sularını süzdüm. Başka bir kapta 6-7 yemek kaşığı yoğurdu 2 su bardağı su ile güzelce karıştırdım. Karışıma 1 çay kaşığı tuz ve 2 tatlı kaşığı kuru nane ekleyerek tatlandırdım. En son haşladığım bakliyatları da ekledim. Karıştırdıktan sonra buzdolabına soğumaya bıraktım. Soğuyunca da üzerini incecik kıyılmış dereotu ile süsleyerek servis ettim.



Fotoğraflar: Hande GÖKSAN
Fotoğraf Asistanı: Murat ERDOĞAN - (eat.drink.shoot studio)
Yapım: İnci BAK

Çayın ve kahvenin vazgeçilmezleri

Yaz aylarının lezzetli meyveleriyle çay ve kahvenin yanına yakışacak lezzetli ikramlıklar hazırladık.

6 Kişilik

Şeftalili Tart

Malzemeler:

1 su bardağı yoğurt
Yarım su bardağı sıvı yağ
200 gram tereyağı
1 su bardağı şeker
2,5 su bardağı un
Yarım paket kabartma tozu
1 paket vanilya

Üzeri İçin:
3 adet büyük boy şeftali
2 tatlı kaşığı şeker
1 çay kaşığı tarçın

Hazırlanışı:

Küp şeklinde kesip buzdolabında iyice soğuttuğunuz tereyağı ile sıvı yağını karıştırın. Bu karışıma yoğurdu, şekeri, kabartma tozunu ve vanilyayı ekleyin. Son olarak elenmiş un ekleyerek yumuşak bir hamur elde edin. Hamuru streç folyoya sarın, buzdolabında yarım saat bekletin. Dinlenen hamuru tart kalıbına yayın. Hamurun üzerlerine çatal yardımıyla hafifçe delikler oluşturun ki pişerken kabarmasın. Tart hamurlarını kalıba yaydıktan sonra tekrar buzluğa aktarın. 10 dakika beklettikten sonra üzerlerine dilimlenmiş şeftalileri yayın. Şeker ile tarçını serpin. Önceden ısıtılmış 170 dereceye ayarlı fırında, yarım saat pişirin. İsteğe göre Frenk üzümü eşliğinde servis edebilirsiniz.

Çikolatalı Pasta



Malzemeler:

Pandispanyası İçin:
3 adet yumurta
125 gram pudra şeker
125 gram elenmiş un
1 paket kabartma tozu
1 paket vanilya
3 yemek kaşığı kakao
3 yemek kaşığı su
Çikolatalı Kreması İçin:
200 ml. krema
1 paket kremşanti
300 gram labne
160 gram bitter çikolata
2 yemek kaşığı kakao
Çikolata Parçaları İçin:
1 paket bitter çikolata (80 gram)

Hazırlanışı:

Üzerini süslemek için 80 gram çikolatayı benmari usulü eritin. Mermer bir zeminin üzerine erittiğiniz çikolatayı dökün, spatula ile iyice incelterek düzeltin. Buzdolabına aktarıp 1 saat kadar bekletin.

Pandispanyası için; Yumurtaları ve şekeri köpük köpük olana dek çırpın. Elenmiş unu, kabartma tozunu, kakaoyu ve kabartma tozunu ekleyip spatula yardımı ile alttan üste doğru havalandırarak malzemeyi iyice karıştırın. En son su ile vanilyayı ekleyin. Tekrar karıştırın.

Orta boy kelepçeli bir kalıbı yağlı kağıtla kaplayın, karışımı kalıbın içine dökün.

Önceden ısıtılmış 165 dereceye ayarlı fırında, arada bir uzun bir şiş çubuğu hamurun içine batırarak kontrol edin. Hamur yaklaşık 35-40 dakika sürede pişecektir.

Kreması için kremayı, kremşantiyi ve labneyi çukur bir kaseye alın. Mikserle iyice çırpın. Benmari usulü eritilip ılınmış çikolatayı ve kakaoyu ekleyin. Tüm malzemeyi iyice karıştırın. Pişen pandispanyayı fırından alın, ızgara telin üzerinde oda ısısında soğumaya bırakın.

Pandispanyayı enine ikiye kesin. Bir dilimini kelepçeli kalıbın içine yerleştirin. Üzerine kremalı karışımdan dökün. İkinci pandispanyayı kremanın üzerine yerleştirin. Kalan kremayı da üzerine dökün. Buzdolabına aktarın. Birkaç saat beklettikten sonra dilimleyin. Üzerini süslemek için mermerin üzerinde (veya yağlı kağıdın üzerinde de hazırlayabilirsiniz) donan çikolatayı spatula ile dikkatlice rulo şeklinde kazıyarak çıkartın. Pastanın üzerine yerleştirin. İsteğe göre orman meyvesi eşliğinde servis edebilirsiniz.

Vişneli Turta

6 Kişilik

Malzemeler:

3 adet yumurta
1 su bardağı toz şeker
1 kahve fincanı zeytinyağı
1 çay bardağı su
1,5 su bardağı un
Yarım su bardağı badem ezmesi
1 paket kabartma tozu
1 çay kaşığı tarçın
15 adet taze vişne (tercihen saplarıyla birlikte)
1 paket bitter çikolata (80 gram)



Hazırlanışı:

Yumurtaları ve şekeri 5 dakika çırpın. Zeytinyağını ve suyu ekleyip 1 dakika daha çırpın. Elenmiş unu, kabartma tozunu ve tarçını ilave edin. Spatula ile alttan üste doğru havalandırarak karıştırın. En son badem ezmesini ekleyin. Tekrar karıştırın. Hamuru yağlanmış yuvarlak kek kalıbına dökün. Vişne tanelerini saplarıyla birlikte kek hamurunun üzerine hafifçe batırarak yerleştirin. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında 30-35 dakika pişirin. Çikolatayı benmari usulü eritin. Keki fırından çıkartın. Geniş ağızlı bir pipet yardımı ile kek hamurunun içine batırarak küçük delikler oluşturun. Bu deliklere önceden erittiğiniz çikolataları dikkatlice dökün. Oda ısısında 1 saat beklettikten sonra dilimleyip servis yapın.

6
Kişilik

Bol Çikolatalı Tart Brownie

Malzemeler:

2 adet yumurta
100 gram tereyağı
2 çorba kaşığı süt
1 tutam tuz
Yarım su bardağı toz şeker
1+1/2 su bardağı un
1 paket vanilya
1 paket kabartma tozu

Çikolatalı Karışımı İçin:

1 adet yumurta
1 yemek kaşığı un
1 tatlı kaşığı tarçın
250 gram bitter çikolata



Hazırlanışı:

Hamur malzemelerinin hepsini karıştırma kabına alın. Tüm malzemeleri iyice harmanlayın. Katı olmayacak bir hamur elde edin. Hamuru ikiye ayırın. İki ayrı tart kalıbını yağlayıp unladıktan sonra hazırladığınız hamurları kalıplara yayın. Elinizle eşit şekilde tüm kalıba yayılmasını sağlayın. Çikolatayı benmari usulü eritin. Unu ve tarçını ilave edin. Karıştırıp ılınmaya bırakın. Yumurta akını bir tutam tuzla çırpın. Akını yumurtalı karışıma ilave edin. En son yumurta sarısını ekleyin. Pürüzsüz bir kıvam elde edene kadar karıştırın. Çikolatalı karışımı hamurun üzerine dökün. Önceden ısıtılmış 180 dereceye ayarlı fırında, 20 dakika pişirin.

2
Kişilik

Şeftalili Puding

Malzemeler:

1/2 litre süt
125 gram toz şeker
2 çorba kaşığı mısır nişastası (tepeleme)
3 adet yumurtanın sarısı
3 çorba kaşığı tuzsuz tereyağı
1 tatlı kaşığı vanilya aroması ya da 1 paket vanilin
1 kutu krema (200 ml)
2 adet şeftali

Hazırlanışı:

Puding için; Sütü, şekeri, yumurta sarılarını ve nişastayı tencereye alın. Çırpma teliyle iyice karıştırın. Kısık ateşte topaklaşmadan sürekli karıştırarak pişirin. Ocaktan alın ve vanilya aroması ile tereyağını ilave edin. Mikserle iyice karıştırın. Oda ısısında ılınınca önceden püre haline getirdiğiniz şeftaliyi ve kremayı ekleyin. Pütürsüz bir kıvam alana dek mikserle iyice çırpın. Karışımı sıkma torbasına aktarın. Buzdolabında 1 saat beklettikten sonra servis kaselerine aktarın. Soğuk servis yapın.



YEMEK
ZEVKİ
LEZZETİN İZİNDE



Hülya ULUPINAR
hulyaulupinar@gmail.com

Tanıdık Lezzetler Şimdi Bodrum'da

Dünya mutfakları arasında popülerliği her dönem devam eden ve İtalyan Mutfağı'nın ülkemizdeki temsilcileri arasında sıkı rağbet gören restoranı Mezzaluna, Bodrum'un en keyifli lokasyonunda hizmet vermeye devam ediyor.

Bodrum deyince yazın en keyifli ve huzurla geçen tatil anlayışı için akla ilk gelen yer olduğunu iddia etmek mübalağa olmaz. Sayısız işletme kalifiye bir tatil için gerekli olan hizmet anlayışıyla yerli ve yabancı tüm ziyaretçilere unutulmaz bir yaz deneyimi yaşatmak için elinden geleni fazlasıyla yapıyor. Bodrum Palmarina'da bu adresler arasında en iyiler klasmanında hizmet vermeye devam ediyor. İstanbul, Ankara ve İzmir'de konuklarından tam not olan Mezzaluna, bu yaz sezonunda Bodrum'un en güzel noktalarından biri olan Palmarina'da da İtalyan lezzetlerine ilgisi olan herkesi bu kez Bodrum'un efsane manzarası eşliğinde deneyimlemeye davet ediyor.





Gerçek bir İtalyan

İtalyan şef Fabio Brambilla'nın hazırladığı menü, orijinal mutfağın klasik lezzetlerini de hakkıyla sunuyor. Roka, parmesan peyniri, porçini mantarı ve hardal sos ile lezzetlendirilen "İnce çiğ bonfile dilimleri"nin yanı sıra kızartılmış sebzeler ve tartar sosla sunulan "Deniz mahsulleri ve dil balığı tava" gibi lezzetler bugün İtalya'da herhangi bir restoranda aynı lezzet ve sunumla bulabileceğiniz reçeteler arasında yer alıyor. Caesar salatanızı dilerseniz tavuk dilerseniz de ızgara karidesle tercih edebilirsiniz. Başlangıçlar ve aperatifiler gibi ana yemekte de Mezzaluna imzasında orijinal İtalyan lezzetlerine rastlamanız mümkün. Porçini ragu, sote patates ve marine patlıcanla hazırlanan "Izgara dana bonfile", kavrulmuş patates, enginar ve siyah zeytin ile lezzetlendirilen "Izgara deniz levreği" ana yemeğin yıldız seçeneklerinden.



Mutfak İtalyan olur da pizza ve spaghetti olmaz mı?

Mezzaluna'nın haklı olarak iddialı olduğu bir diğer seçenekse şüphesiz pizza ve spagetti. "Kum midyeli spaghetti" ve "Deniz mahsullü spaghetti" mutlaka tadılması gereken lezzetlerden. "İyi pizza" sloganıyla misafirlerine en lezzetli pizzaları sunan Mezzaluna'nın menüsünde parma jambonu, sote, mantar, ızgara patlıcan, mozzeralla ve domates sosla hazırlanan "Mezzaluna" pizza gerçek anlamıyla bir efsane.

Herkes Tiramisu yapamaz

İtalya'da tiramisu tadan birçok insan farklı adreslerde tattığı tiramisunun aynı tadı vermediğini ve tek gerçek tiramisu tadının sadece İtalya'ya özgü olduğunu düşünüyor. Bu kanıyı kırma niyetinde olan Mezzaluna dediğini yapmış ve gerçekten neredeyse sadece İtalya'da tadabileceğiniz bir tiramisu tarifini hayata geçirmiş. Kahve ve tiramisu ikilisi için İtalya'ya değil Mezzaluna'ya gitmeniz yeterli.







Fotoğraflar: Hande GÖKSAN – **Prodüksiyon:** İnci BAK

Resim gibi balık yemekleri...

Renaissance Polat İstanbul Hotel'in şeflerinden Serkan Yaman'ın hazırladığı somon ve lüfer balığı ile tablo gibi ve de lezzetinden ödün vermeyen tabakları sizler de hazırlayabilirsiniz.

4 Kişilik

Kuskuslu Somon Izgara

Malzemeler:

4 parça somon balığı
1 su bardağı kuskus
1 adet küçük boy havuç
1 adet orta boy kabak
1 yemek kaşığı fesleğen sos
1 adet sarı biber
100 gram brokoli, haşlanmış
1 adet kapya biber
2-3 dilim kurutulmuş domates
2 yemek kaşığı tereyağı
1 su bardağı et suyu
Tuz, karabiber

Pancarlı Patates Püresi:
500 gram patates
1 adet pancar
1 çay bardağı süt
Tuz, karabiber

Hazırlanışı:

Pancar püresi için; Kabuğunu soyduğunuz pancar ile patatesleri irice doğrayıp tencereye alın. Üzerini üç misli geçecek kadar su ilave edin. Patatesler ve pancarlar yumuşayıncaya kadar haşlayın. Tencerenin içinden süzerek haşladığınız sebzeleri alın. Sıcak süt ilave ederek püre haline getirin.

Kuskus için; Havuç ile kabağı çok küçük zar şeklinde doğrayın. Biberleri küçük jülyen doğrayın. Kurutulmuş domatesi de jülyen doğrayın. Tereyağını tencerede eritip sebzelerle birlikte kuskusları 5 dakika kadar kavurun. Sıcak et suyunu ekleyin. Tuzunu ve karabiberini ilave ederek tatlandırın. Birkaç taşım kaynayınca ateşi kısın. Tencerenin kapağını kapatın. Suyunu çekene dek pişirin. Kuskus pişince ocaktan alın. Fesleğen sos ve önceden diri kıvamda haşlayıp süzdüğünüz brokoli parçalarını ekleyip karıştırın. Tencerenin kapağını kapatıp demlenmeye bırakın. Somon balıklarını ızgarada pişirin. Pancarlı patates püresi ve sebzeli kuskus pilavı eşliğinde sıcak sıcak servis yapın.

4 Kişilik

Risottolu Izgara Lüfer

Malzemeler:

400 gram arborio pirinç
300 gram porçini mantarı
100 gram rendelenmiş parmesan peyniri
1 adet soğan
2 diş sarımsak
4 yemek kaşığı zeytinyağı
1 yemek kaşığı tereyağı
Tuz, karabiber
1 litre sıcak et suyu
4 porsiyon lüfer balığı, fileto
Ayrıca:
5-6 adet kapari çiçeği
1 yemek kaşığı safran sos

Hazırlanışı:

Et suyunu kaynatın. Soğanı küp şeklinde doğrayın. Temizlenmiş mantarları dilimleyin. Bir tavada tereyağını eritip, mantarları dörde bölünmüş sarımsaklarla birlikte kavurun. Bir tencerede zeytinyağını ısıtıp, soğanları birkaç dakika kadar kavurun. Ardından pirinçleri atıp, ortaları saydamlaşıncaya kadar kavurun. 1-2 kepçe et suyundan ekleyin. Hızlıca karıştırın. Pirinçler suyu çekince yeniden 1 kepçe daha et suyundan ekleyin. Bütün et suyu bitene kadar aynı işlemi tekrarlayın. Son 3-4 kepçeden önce mantarları da ekleyin. Tuz ve taze çekilmiş karabiberle tatlandırın. Servis etmeden önce rendelenmiş parmesan peyniri ve safran sosu ekleyip karıştırın. Izgara lüfer ve kapari çiçeği turşusuyla birlikte sıcak sıcak servis yapın.

Fotoğraflar: Murat ERDOĞAN – **Yapım:** İnci BAK

Yaz meyveleri ile serinleyin

Karpuz, çilek, şeftali, kayısı gibi yazın en sevilen meyveleri ile buz gibi içecekler hazırlamak hiç de zor değil!

2 Kişilik

Buzlu Ananas ve Kavun

Malzemeler:

4 dilim ananas
2 yemek kaşığı krema
2 dilim kavun

Hazırlanışı:

Ananasları ve kavunları küp şeklinde doğrayın. Buzluğa aktarın. 1 saat sonra, yani iyice donunca mutfak robotuna alın. Kremayı da ekleyip püre haline getirdikten sonra hemen servis yapın.

4 Kişilik

Orman Meyveli Sorbe

Malzemeler:

500 gram Anjelik eriği
100 gram Frenk üzümü
100 gram yaban mersini
200 gram çilek
1 çay bardağı portakal suyu
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su

Hazırlanışı:

Anjelik eriklerini yıkayıp süzdükten sonra çekirdeklerini çıkartın. Erikleri iri parçalar halinde tencereye aktarın. Kısık ateşte, 25 dakika pişirin. Pişirdiğiniz erikleri, çilekleri, yaban mersinlerini, Frenk üzümünü ve portakal suyunu blender ile püre haline getirin. Bu arada şeker ile suyu 10 dakika kaynatın. Ocaktan alın. Orman meyveli püreye ılık şerbeti yavaş yavaş ekleyin. İyice püre haline getirdikten sonra geniş bir kaba aktarın. Buzlukta 1 saat beklettikten sonra tekrar blender ile karıştırın. Bu işlemi buzlukta bekleterek iki kez daha yapın. En az 1 saat daha beklettikten sonra sorbeniz hazırdır. İsterseniz Frenk üzümü ile süsleyerek servis bardaklarında sunumunu yapabilirsiniz.



Şeftalili Soğuk İçecek

2 Kişilik



Malzemeler:

2 adet olgun ve büyük boy şeftali
4 adet taze kayısı
1 çay bardağı kefir
1 dal taze nane

Hazırlanışı:

Şeftalileri ve kayısıları küp şeklinde doğradıktan sonra buzluğa aktarın. 1 saat sonra, yani iyice donunca mutfak robotuna alın. Kefiri ve taze naneleri de ekleyip iyice karıştırın. Soğuk soğuk servis yapın. İsteğe göre taze nane yaprakları eşliğinde de sunumunu yapabilirsiniz.

Karpuzlu ve Çilekli İçecek

2 Kişilik

Malzemeler:

300 gram karpuz
10 adet çilek
1 dal taze nane
1 adet portakalın suyu

Hazırlanışı:

Karpuz ile çilekleri küp şeklinde doğradıktan sonra buzluğa aktarın. 1 saat sonra, yani iyice donunca mutfak robotuna alın. Portakal suyu ve naneleri de ekleyip iyice karıştırın. Soğuk soğuk servis yapın.



2 Kişilik

Kavunlu İçecek

Malzemeler:

1 adet küçük boy kavun (500-600 gram)
2 yaprak reyhan
1 yemek kaşığı krema
3 adet kayısı, tercihen yumuşak olandan
1 adet muz
1 tatlı kaşığı badem, iri çekilmiş

Hazırlanışı:

Kavunu ikiye kesin. Kaşık yardımıyla içini çıkartıp ikişer santim kadar içi kalacak gibi temizleyin. Çıkardığınız kavunları ve çekirdeklerini temizlediğiniz kayısıları ve dilimlenmiş muzları buzlukta yarım saat soğutun. Meyveler buz tutunca taze reyhan yaprakları ve krema ile birlikte tüm malzemeyi mutfak robotuna aktarın. İyice çırpıp içini oyduğunuz kavunların içine doldurarak servise hazır edin.



6 Kişilik

Karpuz ve Anjelik Eriği Sorbe

Malzemeler:

1 kilo Anjelik eriği
1 adet orta boy karpuz
1 çay bardağı toz şeker
1 çay bardağı su
1 tatlı kaşığı lime suyu (yeşil limon)

Hazırlanışı:

Karpuzu enine ikiye kesin. İçini kaşık yardımıyla hafifçe boşaltın. Anjelik eriklerinin çekirdeklerini temizleyin. Erikleri ikiye kesip tencereye aktarın. 2 yemek kaşığı su ilave edip orta ateşte 15 dakika yumuşayana kadar pişirin.
Pişirdiğiniz erikleri blender ile ezin. Ilınmaya bırakın.
Su ile şekeri 10 dakika kaynatın. Lime suyu ekleyip ılınmaya bırakın. Blender ile ezdiğiniz anjelik eriklerine çekirdeklerini temizlediğiniz 400-500 gram kadar karpuz parçalarını ekleyin, blender ile ezmeye devam edin. Ilınmış şerbeti de yavaş yavaş ekleyerek karıştırın. Meyveli karışımı buzluğa aktarın. 1 saat sonra blender ile tekrar ezin. Bu işlemi 2 saatte bir olmak üzere 2 kez daha tekrar edin. Sorbeniz hazırdır. İsteğe göre içini hafifçe oyduğunuz karpuzun içine sorbeleri kaşık yardımı ile alıp yerleştirin. Aralarına yaban mersini gibi orman meyveleri ile de süsleyip sunumunu yapabilirsiniz.

Fotoğraflar: Enes KARADAYI



Bu lezzetler şehrin göbeğinde saklı...

Havuz başında güneşin, yeşilliğin ve tabii ki de lezzetin keyfine doyasıya varmak için boşuna uzak yerlerde kaçamak noktaları aramayın. Şehrin merkezindeki gizli cennet Ulus Tepe Majeur, günün her saatinde sizlere mavinin ve yeşilin sonsuz huzurunu sunuyor. Yaz mevsiminin tüm keyfini muhteşem havuz başı eşliğinde, özenle seçilen lezzetler ile çıkarabilirsiniz...



Mahmut KARAMAN
Executive Şef
Ulus Tepe Majeur Restaurant

İstanbul'un tam merkezi Ulus'ta ağaçların içerisinde sessizliği ve sofistike havasıyla dikkat çeken Tepe Majeur'de en keyifli saatleri geçireceğiniz havuz başı sezonu açıldı. Şehrin tüm karmaşasını geride bırakmanız ve ruhunuzu tazelemeniz için tüm detayların düşünüldüğü Tepe Majeur, sıcak yaz günlerinde sizlere ılık meltem esintileri yaşatacak. Elchyn Group'un tüm tecrübesi ve profesyonelliğini yansıtarak en unutulmaz düğünlere, hatıralardan silinmeyecek organizasyonlara imza attıkları mekanı Ulus Tepe Majeur, a'la carte restaurant hizmetiyle de günün her saatini mutluluğa çeviriyor. Dilerseniz havuz başı keyfini tüm kahvaltılıkların düşünüldüğü, tatlıların, meyvelerin yer aldığı harika bir brunch'la çıkarabilirsiniz. Sevdiklerinizle günü yıldızların altında kapatmak isterseniz de Executive Şef Mahmut Karaman'ın mutfağından özenle çıkan dünya mutfağının en seçkin lezzetleri masanızda yerini alacak. Teriyaki marinasında somon, fırında özel aromalı dana parçaları, peynir dolgulu fıstıklı piliç fileto gibi en özel lezzetler en keyifli sohbetlerinizin eşlikçisi olacak.





Soğuk Ayran Aşı Çorbası

Malzemeler:

1 çorba kasesi haşlanmış buğday
2 çorba kasesi yoğurt
1 tutam kuru nane
1 tutam pul biber
1 tutam tuz
1 yemek kaşığı zeytinyağı
2 su bardağı soğuk su

Hazırlanışı:

Bir gece önceden buğdayları ıslatın. Buğdayları yıkadıktan sonra üzerine bolca su koyun ve haşlayın. Buğdayları normalden biraz fazla haşlayabilirsiniz. Buğdaylar haşlanırken suyunda koyulaşma meydana gelmeli. Ayrı bir kap içerisinde yoğurdu ayran kıvamına getirin. Yalnız sulu bir ayran haline getirmeyin, yoğurdun kıvamını açmanız yeterli olacaktır (yumuşak ve akıcı). Yoğurdu ayarladıktan sonra ocağın altını kapatın. Yoğurt harcını tencereye yavaş yavaş dökün. Daha sonra tencereyi tekrar ocağa koyun. Kaynamadan ocaktan indirip, tuzunu ilave edin. Kıvam çok oyuysa ılık suyla çorbayı açabilirsiniz. Çorbayı buzdolabına alıp soğuttuktan sonra üzerine bir tutam pul biber, zeytinyağı ve taze nane yaprağı koyarak servis edebilirsiniz.

4 Kişilik

Limon Soslu Piliç Sarma

Malzemeler:

1 kilo piliç göğüs eti
2 adet havuç
2 adet kabak
1 adet kuru soğan
1 demet ıspanak
1 su bardağı un
2 su bardağı süt
1 tutam tuz

Sosu İçin:

2 adet limon
3 su bardağı krema
1 adet kuru soğan
1 demet dereotu
100 gram parmesan peyniri
100 gram tereyağı

Hazırlanışı:

Havucu ve kabağı küp küp doğrayın. Soğanı da yemeklik doğrayıp küçük bir tavada soteleyin. Pembeleşen soğanın içerisine hazırladığınız havucu, devamında kabağı koyup sotelemeye devam edin. Tuz ve karabiberle tatlandırıp en son içerisine ıspanağı da katıp biraz karıştırdıktan sonra tavanın altını kapatın. Tavuk göğsünü et döveceği yardımıyla inceltin ve hazırladığınız sebze içini tavuğa doldurup sarın. Fırın kabına dizdiğiniz sarmaların üzerine yağ ve toz biberle hazırladığınız sosu gezdirin. 190 -200 dereceye ayarlı fırında tavukların üzeri kızarana kadar pişirin.

Sos için; Ayrı bir tavada yemeklik doğradığınız soğanları pembeleşinceye kadar soteleyin. İçerisine kremayı ilave edip kıvam alana kadar kaynatın. 2 adet limonun kabuğunu rende yapıp sosun içerisine ilave edin. Bir tatlı kaşığı tuz ve karabiber ilave edip en son olarak parmesan peyniri ve tereyağı ile tam koyu kıvamını elde edene kadar pişirin. Sosunuz hazırdır.

4
Kişilik

Patlıcan Söğürmeli Dana Külbastı

Malzemeler:

800 gram dana kontrfile
3 adet patlıcan
3 adet kırmızı kapya biber
1 kepçe zeytinyağı
3 diş sarımsak
1 kepçe yoğurt
1 tatlı kaşığı tuz
1 tatlı kaşığı karabiber
3 dal taze kekik

Hazırlanışı:

İlk önce eti marine için; yoğurt, sarımsak, zeytinyağı, tuz, karabiber ve taze kekiği bir kaba alıp karıştırın. Dilimlenmiş etleri bu sosun içerisine yatırıp yaklaşık 3-4 saat dinlendirin.
Patlıcan ve kapya biberi dilerseniz fırında ya da ocakta közleyip soyduktan sonra bir tavada zeytinyağı, tuz ve sarımsak ile soteleyin. Dinlenen etleri kızgın tavada ya da döküm ızgara tavada pişirin. Eti fazla pişirmeden suyunu kaybetmemesini sağlayın. Patlıcan ve kapya söğürmesi üzerine etleri yatırıp servise sunun.

Frambuaz Soslu Cheesecake

4 Kişilik



Malzemeler:

500 gram labne peyniri
1 paket krema
1,5 su bardağı toz şeker
4 yemek kaşığı un
4 adet yumurta ve 1 adet yumurtanın sarısı
1 paket vanilya

Alt Taban İçin:

2 paket burçak bisküvi
100 gram eritilmiş tereyağı
1 su bardağı toz gibi çekilmiş fındık
Yarım çay bardağından biraz az süt

Üzerinin Sosu İçin:

250 gram frambuaz
5 yemek kaşığı şeker
2 yemek kaşığı mısır nişastası (1 çay bardağı su ile eritilir)
1 su bardağı su
1 paket vanilya

Hazırlanışı:

Alt tabanı için; Bisküvileri ve fındığı rondoda un gibi yapana kadar çekin. Eritmiş olduğunuz tereyağını ve sütü yavaş yavaş ilave edip alt tabanı hazır hale getirin.

Sosu için; Frambuaza şekeri ve suyu ilave edip dolapta bir saat bekletin ve ocağa alıp bir çay bardağı soğuk suyla mısır nişastasını eritip içine ilave ettikten sonra kaynatmaya başlayın. Kaynayınca kısık ateşte 5 dakika daha kaynatıp ocaktan alın, vanilyasını ilave edip ılıyana kadar kabuk tutmaması için hafif karıştırın ve soğumaya bırakın.

Öncelikle alt taban için, kelepçeli kalıbı iyice yağlayıp hazırlamış olduğunuz harcı içine bastırarak düzgün ve eşit bir şekilde yerleştirip dolaba koyun. Labne peynirini ayrı bir kapta 3 dakika kadar çırpın. Kremayı da aynı şekilde ayrı bir kapta hafif katılaşana kadar çırpıp, ikisini de aynı kabın içine alıp, içine şekeri ilave edip, çırpmaya devam edin. Yumurtaları da tek tek ekleyip yaklaşık 5 dakika daha çırpmaya devam edin. En son unu ve vanilyasını kattıktan sonra, dolaptaki harcı çıkarıp üzerine dökün. 200 dereceye ayarlanmış ve önceden ısıtılmış fırında ilk 10 dakika 200 derecede, 10 dakika sonra 160 derece fırında pişirin. Fırının kapağını 1 saatten önce açmayın. Fırından çıkarıp 1 saat kadar soğumasını bekledikten sonra hazırladığınız sosu üzerine döküp, frambuaz parçalarıyla süsleyin. Bu şekilde dolapta 1 gece dinlendirmeye bıraktıktan sonra servis edebilirsiniz.







Bu lezzet hikayesi bitmez..!

Kökleri 1867'ye dayanan, Bursa'nın önde gelen markalarından, İskender Efendi'nin fikriyle doğup, gastronomi dünyasında nam salan Tanınmış Marka "İSKENDER" benzersiz lezzet ve 150 yıllık hikayesini, yeni adresiyle İstanbul Nişantaşı'na taşıyor.







İskender'in üçüncü kuşak temsilcileri İskender, Neslihan ve İlgihan İskenderoğlu

Fotoğraflar: Enes KARADAYI

Bursa Heykel'de, Tayyare Kültür Merkezi yanındaki "tarihi küçük mavi dükkân" olarak bilinen, bölgeyi ziyaret edenlerin olmazsa olmaz duraklarından İskender, şimdi de rotasını büyük metropole, İstanbul'a, çevirdi ve İstanbul'daki ilk şubesini Nişantaşı Şakayık sokakta açtı. İskender mutfaktaki hüneri kadar her detayında yaşattığı 150 yıllık hikayesi, İskenderoğlu Ailesi'nin köklü tarihi ve dünden bugüne bu özel gastronomik kültürü sergileyen konseptiyle de büyük ilgi görüyor.

İskender'in hası...
Dillere destan, dünya çapında üne sahip olan İskender, lezzetleriyle Bursa'nın mihenk taşlarından biri olarak tanınıyor; hikayesi de markasının kaynağı olan Bursalı İskenderoğlu Ailesi'ne dayanıyor. İskender Efendi'nin bundan neredeyse 2 asra yakın bir zaman önce ortaya çıkardığı yeni lezzet, kısa zamanda önce Bursa'yı, ardından da adım adım tüm Türkiye'yi etkisi altına alıyor. İskender Efendi'nin üç oğlundan biri olan Cevat İskenderoğlu'nun çocukları yani 3. kuşak İskenderoğulları Neslihan, İlgihan ve İskender İskenderoğlu da bu değerli mirası günümüze başarıyla taşımışlar.

Döner, pide, tereyağı ve şıra kardeş olmalı...
Türk mutfağı dendiğinde akla ilk gelen imza lezzetlerin başında gelen döner kebap tadını tamamen ailenin özel pişirme tekniklerinden ve her biri özenle seçilen malzemelerden alıyor. Başta en ideal ve kaliteli etler olmak üzere, döner kebabı lezzetlendiren pide, tereyağı, sos, yoğurt, domates ve yeşilbiber malzemelerinin her biri özenle toplanıyor ve hazırlanıyor. İskender'in döner kebabını yeme geleneğini tamamlayan bir diğer eşlikçi ise kuru üzümlerden özenle hazırlanan, Osmanlı'dan günümüze Türk mutfağının en özel tatlarından şıra olarak öne çıkıyor.

Gelenekselden taviz vermeyen modern mimari
Döner kebap lezzetini günümüze büyük özen ve titizlikle taşıyan 3. nesil Neslihan, İlgihan ve İskender İskenderoğlu, kendi zevklerini de yansıtan, alanında uzman, mimarlık dünyasının önemli ismi Mahmut Anlar ile uzun süredir çalışıyor. Bursa'daki şubeleri ile birlikte, Mahmut Anlar'ın genç ekibiyle kurduğu yeni şirketi GeoID'nin tasarımını ve kardeş şirket olan Geometre'nin uygulamasını gerçekleştirdiği İstanbul Nişantaşı şubelerinde de harika bir iş çıkarmışlar. Ünlü mimar ve ekibi, İskender'in köklü ve lezzetli hikayesinden aldığı ilhamı, metropol yaşamı ve modern dokunuşlarla harmanlayarak, bu kültürün dokusunu bozmadan tüm detaylarında yansıtıyor. Ailesi'nin 2. nesli Cevat İskenderoğlu'nun yıllarca biriktirdiği nadir, el işi antika tabak koleksiyonu da adeta birer sanat eseri gibi duvarlarda incelikle sergileniyor.



Gastro Entertainment'da lezzet şovu...

16-17 Eylül tarihleri arasında Volkswagen Arena'da gerçekleşecek Gastro Entertainment Show, ulusal ve uluslararası üst markaları dünyaca ünlü şefler ve uluslararası gurme medyası ile bir çatı altında toplamaya hazırlanırken, en özel yemekleri tatmanız ve hayatın lezzetini yakalamanız için sizleri bekliyor. Gastro Entertainment, katılımcılara yerel lezzetlerden ve dünya mutfağından sağlıklı gıdalar sunarken, trend oluşturan ve hayatımıza renk katan kanaat önderlerinin katılımlarıyla bir lezzet şöleni yaşatacak.

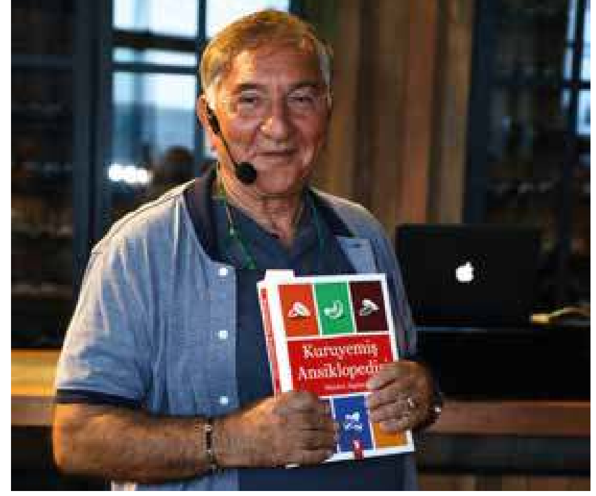
Festival



Acı hayranları buraya...

Türkiye'nin ilk ve tek acılı lezzetler festivali Acı Fest Chili & Chill, dsm group tarafından 13-15 Ekim 2017 tarihleri arasında KüçükÇiftlik Park İstanbul'da düzenleniyor. Türkiye ve dünya mutfağının en seçkin acılı lezzetlerini İstanbullular ile buluşturmaya hazırlanan Acı Fest Chili & Chill'de, katılımcıları tadımlar, çeşitli workshoplar, konserler ve eğlenceli etkinlikler bekliyor. Festival biletleri dsmticket.com'da satışa sunulacak.

Kitap



KURUYEMİŞ ANSİKLOPEDİSİ

Tadım markası, kültür dünyamıza çok önemli bir referans eser kazandırdı. Geniş bir yazar ekibinin bir yıllık çalışması sonucunda Overteam Yayınları tarafından hazırlanan Türkiye'nin ilk 'Kuruyemiş Ansiklopedisi' Tadım'ın desteğiyle okuyucuyla buluştu. 'Kuruyemiş Ansiklopedisi'nde 400 yıl öncesinden günümüze ulaşan kuruyemişli çorbalar, yemekler, kuruyemişle ilgili şarkılar, Türk edebiyatından örnekler, deyimler, atasözleri, yöresel bilmeceler, çocuk oyunları, tarihi kavramlar, renk adları gibi kuruyemişin başrolde olduğu, tarihi çizimler ve fotoğraflarla desteklenen 550 madde yer alıyor.



BAHARATLAR

Alfa Kitap tarafından yayınlanan Oktay Mete'nin Baharatlar kitabı, adeta lezzetlere altın dokunuş yapan baharat faktörünü tüm incelikleri ile bize anlatıyor. "Bir Türk atasözü 'Can boğazdan gelir' der. Yaşamak için sağlıklı beslenmek gerektiğini anlatır. Ben de diyorum ki, 'baharatlar da yemeklerimizin mücevherleridir" diyen yazar Oktay Mete, Başta Hindistan, Uzak doğu, Türkiye ve Orta Asya ülkelerinin günlük hayatlarında bol miktarda kullandığı baharatların, sadece yemeklerin güzelleşmesini sağlayan bitkiler olmadığına dikkat çeken yazar, bu değerli bitkilerin dünya tarihine bakıldığında, ülkelerin siyasi ve ekonomik gelişimlerinde de çok önemli rol oynadıklarının altını çiziyor. altın, gümüş ve değerli madenlerin yanında baharatların da ülkelerin zenginleşmesinde, yeni yerlerin keşfedilmesinde, ülkelerarası işbirliğine veya savaşlara sebebiyet verdiğine işaret ediyor. Ayrıntılı Bilgi İçin: www.alfayayinlari.com



Emre UZUN
Diyetisyen

Ye, iç sür, güneşten korun..!

Bedenimizin ihtiyaç duyduğu D vitaminini bol bol sağlayan güneş ışınları, gereken önlemleri almayanlar için ciddi bir tehdit haline gelebilir. Diyetisyen Emre Uzun, yeşil çay, domates, soya, brokoli ve üzüm çekirdeğinin güneşin zararlı etkilerine karşı önemli ölçüde koruma sağladığını anlatıyor, hassas ciltler için de mükemmel bir maske tarifi veriyor.

Gezegenimizdeki hayatın kaynağı olan güneş aynı zamanda mükemmel bir D vitamini deposudur. Bilindiği gibi D vitamini kemik sağlığını geliştirir, bağışıklık sistemini destekleyip güçlendirir, beynin yaşlanmasını önler ve kanserden korur. Saymakla bitmeyecek yararlarına rağmen güneş ışınlarının, özellikle küresel iklim değişikliğiyle hızla artan zararlı etkilerinden korunmak ise daha da acil ve vazgeçilmez hale gelmiş durumda.

Güneş altında uzun süre kalmak aşırı sıvı kaybını (dehidratasyon) ve gıda zehirlenmelerine yol açabilir. Güneşin yaydığı ultraviyole ışınlarının zararlı etkileri ise ciltte hasar oluşturmanın yanı sıra cilt kanserlerine yol açacak kadar kuvvetli olabilir.

Diyetisyen Emre Uzun bu göz korkutan tehditleri bertaraf etmek ve güneşin dost gücünden yararlanmak için su tüketimini artırmanın ve yeşil çay, domates, soya, brokoli ve üzüm çekirdeğini tüketmemizi öneriyor. Emre Uzun ayrıca soya fasulyesi ve domatesle kolayca yapılabilecek bir maskenin de hassas ciltler için tam bir güneş kalkanı işlevini yerine getireceğini belirtiyor.

GÜNEŞTEN KORUYAN BESİNLER

Peki, bu besinler nasıl ve neden bizi güneşten koruyor? Diyetisyen Emre Uzun bu soruya, antioksidan vitamin ve minerallerle desteklenmiş diyetlerin, güneşin zararlı etkilerini en aza indirmenin garantili bir yolu olduğunu söyleyerek yanıt veriyor. Özellikle A, C, E vitaminleri ile çinko ve selenyum minerallerinin güneşten korunmada önemli rol oynadıklarını belirten Emre Uzun, yeşil çay, domates, soya, brokoli ve üzüm çekirdeğinin bu rolü hakkıyla yerine getirdiklerini vurguluyor. Diyetisyen Emre Uzun bu beş besinin dikkat çekici etkilerini ise şöyle anlatıyor:

Yeşil çay

Yeşil çayın sahip olduğu EGCG adındaki doğal bileşik, güneşin zararlı ultraviyole ışınlarından koruduğu cildin kırışmasının da önüne geçer.

Domates

Domatese kırmızı rengini veren ve çok önemli bir antioksidan olan likopen de ultraviyole ışınlarının yol açabileceği hasarlara karşı koruyucudur. Bu nedenle özellikle güneş kremlerinde antiaging etkisi oluşturmak için likopen kullanılır.

Soya
Soyanın içerisindeki antioksidan genistein'in ve anti dejeneratif fonksiyonlara sahip moleküllerin, güneşe bağlı cilt hasarlarını azalttığı ve cildi güçlendirdiği saptanmıştır.

Brokoli
Bolca tüketilen brokoli ve brokoli ekstreleri, ultraviyoleye bağlı cilt hasarlarını önemli derecede azaltır.

Üzüm Çekirdeği
Özellikle güneşin yol açtığı lekelenmelere karşı koruyucu olan üzüm çekirdeği ekstresi ayrıca kan şekerinin düzenlenmesi ve kan kolesterolünün düşürülmesinde de etkindir.

BU MASKEYLE GÜNEŞ LEKELERİNE SON!
Diyetisyen Emre Uzun güneş lekelerinin oluşumunu engellemek ve oluşan lekeleri gidermek için antioksidan vitamin ve mineraller bakımından zengin besinlerle doğal maskeler yapılabileceğini de belirtiyor. Emre Uzun soya fasulyesi ve domates ile yapılan güneş lekesi maskesini özellikle öneriyor ve maskenin hazırlanışını şöyle anlatıyor.
Bir gün öncesinde ıslatıp beklettiğiniz iki yemek kaşığı soya fasulyesini, 20 dakika boyunca hafif kiremit kırmızısı rengini alana kadar kaynatın. Soya fasulyesini ılımaya bırakıp bir adet domatesi küçük küçük doğrayın. İki yemek kaşığı yulaf ezmesi ve ılımış olan soya fasulyesi suyunu doğranmış domatesin üzerine ekleyip tümünü püre kıvamına gelene kadar ezin. Ortaya çıkan karışımı, cildinizdeki lekeli bölgenin tamamına uygulayın ve yaklaşık 30 dakika bekletin.









Bulmaca

Resimdeki oyuncu / Anakara		Süs ve gösteriş / Genelge, sirküler		Göz çukuru		Misafir		Sır / Büyük anne		Candan, açık yüreklilik		Amaç / Çok sıkıntı ve üzüntü çekmiş		Namazın bölümleri
	8			Ses yitimi						Anahtar / Adaletli				
Yurt / Bebek yemeği						Kışla ve garnizonların girişi								
				Dünya / Görevden alma					İstek, temenni, murat					
Anlaşmazlık, ara bozuculuk						Sözcük		2					Dinî şiir	
														1
İçinden zor çıkılır durum / Matem		Titanın sembolü / Çöl								Sıvı, akışkan / Nesil, jenerasyon	Yabancı / Muğla'nın bir ilçesi			Satrançta bir taş
			Tibet öküzü											
At yavrusu / Esin			5	Ulusal						Aymaz		Kabaca evet / Kural dışı hareket		
											6			
Irkla ilgili, ırksal / Verme, ödeme										Kucak	Kalıtım bilimi		Gümüşhane'nin bir ilçesi	
			Acıklı											Hemşire başlığı
Meyil, temayül		Bir göz rengi / Çiçek düzenlemesi				Görme engelli / Tayin etmek		Demiryolu taşıtı / Kendisine inanılan		Dağ keçisi				
	7					Acımasız, gaddar / Özdeyiş						Bir nota / Ezgi, makam, nağme		
Bir çeşit yumurtalı süt tatlısı	İlgi eki / Sayıların işareti			Yardakçı / Yapılan iş, fiil						Aşama (spor) / Boyutlar				
					Emanet olarak / Güvenilir									En küçük akarsu
Eski dilde su / Bilimsel niteliği olan			Güç, kuvvet, derman / Ensiz						Sayıların ilki / Donuk renkli			3	Lakırdı, söz	
								Fikir yazıları / Tantalın sembolü						
Tahıl / Bayındırlık							Lezzet				Bir meyve			
				Kurtuluş		4				Terazinin gözleri				

ŞİFRE:

1	2	3	4	5	6	7	8



O piliç,
Bu piliç!









www.bupilic.com.tr



